история / география / этнография

Фаина Османова
Дмитрий Стахов

Истории простой еды

Ломоносовъ
издательство

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Нет, это вовсе не кулинарная книга, как многие могут подумать. Зато из нее можно узнать, например, о том, как Европа чтит память человека, придумавшего самую популярную на Руси закуску, или о том, как король Наварры Карл Злой умер в прямом смысле от водки, однако же так и не узнав ее вкуса. А еще – в чем отличие студня от холодца, а холодца от заливного, и с чего это вдруг индейка родом из Америки стала по всему миру зваться «турецкой птицей», и где родина яблок, и почему осетровых на Руси называли «красной рыбой», и что означает быть с кем-то «в одной каше», и кто в Древнем Египте ел хлеб с миндалем, и почему монахамфранцисканцам запрещали употреблять шоколад, и что говорят законы царя Хаммурапи о ценах на пиво, и почему парное мясо – не самое лучшее, и как сварить яйцо с помощью пращи… Журналист Фаина Османова и писатель Дмитрий Стахов написали отличную книгу, нашпигованную множеством фактов, – книгу, в которой и любители вкусно поесть, и сторонники любых диет найдут для себя немало интересного.

- Фаина Османова, Дмитрий Стахов
  - Небольшое предисловие, или
  - Драники войны
  - Взболтать, но не смешивать
  - Зеленый рай
  - Рыба в шубе
  - Степная красота
  - Русский дух
  - До первой звезды
  - Кто это там блеет?
  - Полный холодец
  - И немедленно выпил!
  - Тихая охота
  - Что в имени тебе моем?
  - Курица – это так удобно!
  - Познание плода
  - Не бывает второй свежести
  - Каша – пища наша
  - Как с гуся вода
  - Осталось на орехи
  - Восточный экспресс
  - Пить по-русски
  - Горечь сладости

- Хлеб наш с начинкой
- Требуйте отстоя пены!
- Привет из Америки
- Политические вина
- Торжество вкуса
- Мясо!
- Чебурек человеку друг
- Красота на постном масле
- За столом со Швейком
- Хлебом единым
- Принцесса стола
- Рыбка плавает по дну
- От яйца
- Небольшое послесловие, или

Фаина Османова, Дмитрий Стахов
Истории простой еды

Небольшое предисловие, или Как не поймать мишленовскую звезду

Обманется тот, кто будет искать в этой книге систему. Скажем, такую – закуски, первые блюда, вторые, десерты, компот и отдельной линией – напитки, как спиртные, так и безалкогольные. То есть порядка появления блюд на столе. Или какую-нибудь другую. Собственно, системы читатель не увидит и в данном предисловии. Авторы этой книги, именно авторы, а не соавторы, с недоверием относятся к системам вообще, гастрономическим и кулинарным – в частности. Фаина Османова и Дмитрий Стахов (это они скрываются за часто встречающимися в главках этой книги словосочетанием «автор этих строк») решили собрать под одной обложкой свои заметки о еде, руководствуясь опытом, почерпнутым в процессе приготовления того или иного кушанья, чтения хороших книг, написанных очень хорошими писателями, путешествий, как своих собственных, так

и рассказов о путешествиях. Опираясь на опыт детский, армейский, взрослой жизни, других людей, но главное – используя опыт сугубо личный, который включает в себя труднообъяснимое образование «генетический опыт». Так что эта книга не кулинарная, и включенные в нее рецепты лишь иллюстрация к излагаемому, а не самостоятельная единица.

Следует признать, что помимо часто встречающегося в книге словосочетания «автор этих строк» читатель не раз и не два натолкнется и на другое словосочетание: «не повредит рюмка водки» или схожее с ним. Это, как и в первом случае, не просмотр, а сознательная позиция авторов. Авторы считают, что мы живем в какое-то искусственное, натужное время. Простые человеческие радости подвергаются повсеместному цензурированию. Какие-то, неизвестно откуда взявшиеся «знатоки» учат налево и направо, что полезно, что вредно. Помимо указаний – что, когда и как есть, чтобы вести так называемый «здоровый образ жизни», – эти «знатоки» ополчились на алкогольные напитки. У них, несомненно, тут что-то личное. Или они, все как один, – бросившие пить алкоголики, или скучные, серые личности, избегать которых советовал еще мэтр Франсуа Рабле. Авторы же не пропагандируют пьянство, а всего лишь советуют соединить некоторые, только – некоторые блюда с небольшим количеством спиртного, дабы подчеркнуть, оттенить, усилить те вкусовые ноты, что содержатся в этих блюдах. А еще потому, что застолье со спиртным, употребляемым в меру и к месту, помимо гастрономической составляющей имеет и составляющую социальную. Как совместное, коллективное приготовление многих блюд, как поедание блюд некоторых руками, так коллективные «возлияния» способствуют сплочению, единению, дружескому общению, то есть тому, без чего простая еда, истории которой авторы рады рассказать, многое, очень многое теряет.

Кроме того, часто упоминается имя-фамилия Вильям Похлебкин. Это просто дань таланту выдающегося человека, написавшего много прекрасных книг о еде, которые авторами были прочитаны с большим удовольствием, и на труды которого – без указаний конкретных работ Похлебкина и точных ссылок на страницы в этих работах – авторы сочли своим долгом сослаться. Кто-то, возможно, найдет в книге параллели и с работами других «гастрономических писателей». Вот тут авторы могут только сослаться на авторитет выдающегося немецкого писателя, эстетика и публициста Иоганна Пауля Рихтера, более известного под «офранцуженным» именем Жан Поль, который писал, что упрекать кого-либо в добросовестном заимствовании в «наше

время» (более двухсот лет тому назад), когда «письменный стол вплотную придвинут к книжному шкафу», несправедливо и глупо.

Авторы могли бы, конечно, расширить объем книги. Могли бы что-то убрать из включенного в книгу. Но в какой-то момент, собрав отдельные истории, перечитав их несколько раз, некоторые – отвергнув (скажем – про шампанское, ну сколько можно, а?), отредактировав принятые, они почувствовали – в этой книге историй о простой еде уже что-то есть. В такой несистемной.

Им самим она показалась интересной. И они – быть может, горько заблуждаясь – понадеялись, что эта книга будет интересна и читателям. Читатели ведь тоже едят, тоже готовят. Тоже любят истории о простой еде. Не все же читатели ходят по ресторанам, осененным мишленовскими звездами. Не то чтобы авторы с иронией относятся к таким ресторанами. Вовсе нет – скорее с трепетом и почтением. Они даже знакомы с некоторыми звездными поварами. И гордятся этим. Но все-таки мишленовские звезды звездами, а история о приготовленной по фамильным рецептам осетрине греет душу не менее, чем тщеславное ощущение собственной значимости, возникающее при взгляде на счет из ресторана. Да и история про чебуреки. Или про драники из картофельной кожуры. Или…

А еще авторы хотели бы…

Нет, они чувствуют, что пора предисловие заканчивать. И хотели бы закончить следующим. Великий гастроном Жан Антельм Брийа-Саварен завещал нам принципы трансцендентной кулинарии. Один из них звучит так: «Раз мы осуждены на то, чтобы есть, будем есть хорошо». А хорошая еда неотделима от хороших историй. Авторы надеются, что их истории о еде читателям понравятся. И авторы хотели бы пожелать читателям – перефразируя еще одного великого знатока, гастронома, мэтра Франсуа Рабле – «Ешьте вкусно, пейте вино и не думайте о смерти!»

Драники войны

Хлеб был желтый, тоже с горохом – во всей деревне наступило гороховое царство с гороховой музыкой: колхоз недавно расщедрился и выдал его на работников почти десять центнеров, так что гороховую кашу теперь заедали гороховым хлебом и прикусывали круглым горохом.

Валентин Распутин. Живи и помни

…Владимир Войнович в автобиографической книге «Автопортрет» вспоминает вкус блинчиков из картофельных очисток. В самом начале войны, в эвакуации, не было для него ничего прекраснее. Но прошло совсем немного времени, и в начале 1944 года, когда с продуктами стало ненамного лучше, будущий автор Чонкина попросил свою маму приготовить такие блинчики: «Я взял блинчик, откусил – и выплюнул. Отвратительнее этого я ничего никогда не пробовал. Кроме разве вареного сала».

Люди, испытавшие настоящий голод, так же отличаются от никогда всерьез не голодавших, как воевавшие на фронте от проведших войну в тылу. Или вообще не испытавшие на себе что такое – война. Голод меняет человека. Иногда – полностью, принципиально. В том числе – внешне: например, пережившие ленинградскую блокаду времен Великой Отечественной войны, особенно те, кто в эти годы был ребенком или подростком, навсегда сохранили голодный рисунок скул, особенные, только блокадникам присущие складки у губ.

К тому же у человека времен фаст-фуда, Интернета и тому подобное отсутствует память на голод. Генетическая, социальная. Ведь те, кто попал в голодные годы Великой Отечественной войны во взрослом возрасте, не понаслышке знали, что такое голод начала двадцатых, начала тридцатых, что такое карточная система, отмененная в СССР в 1935-м. Голод для них был, если так можно выразиться, рядом.

И действительно – чтобы увидеть его следы, достаточно вглядеться в фотографии тех лет. Худые в большинстве своем лица. Пережившие голод в массе своей так и не смогли «набрать

вес», остались субтильными. Или же сохранили в своем облике какую-то черту, сближающую их с блокадниками и свидетельствующую о пережитом – голод не проходит бесследно! – голоде. Например, тонкую шею при в общем-то крепкой, спортивной фигуре. Да и обидное словечко «жиртрест» – из тех же времен: «жиртрестов» было мало, раскормленных среди них и того меньше. Это сейчас посмотришь на толпу, в особенности – сзади, и понимаешь – какое это страшное зрелище…

…Но еще стоит отметить другое, крайне важное, методологически определяющее обстоятельство. История не существует вне своих носителей. Конкретных людей. Документы, данные из архивов, статистика, факты оживают, лишь будучи пропущены через человеческие эмоции, знания, установки. История подлинная может быть только субъективной, а популярные ныне призывы к «объективному» пониманию истории или по-детски наивны, или исходят в основном от тех, кому по большому счету хотелось бы, так сказать, положить историю под сукно. История еды военного времени, «малая история», неотделима от самой «большой» истории с ее датами и именами. И эта «малая история», история того, что ели люди во время войны, какими были самые вкусные блюда военной поры, в значительной степени дает нам представление об истории «большой». Но чтобы хотя бы приблизительно попытаться представить себе тот подлинный вкус «малой истории», следует обратиться к личному, неповторимому опыту. В полной мере не транслируемому…

Таким образом, опыт и память очень часто оказывают вспоминающему «медвежью услугу»: то, что когда-то, как это описано у Владимира Войновича, имело вкус нектара и амброзии, на самом деле настоящая гадость. Так и давно покойная тетушка автора этих строк, врач-психиатр, ученица Бехтерева, вспоминала, как в самые голодные дни ленинградской блокады она с сестрой варила бульон из пойманных и ловко освежеванных крыс. Тем, кто не знает, сообщу, что по запаху и цвету, а тетушка утверждала, что и по вкусу, крысиный бульон очень напоминает куриный. Аромат распространялся из комнаты сестер по всей коммунальной квартире, достигал ноздрей выживших соседей, и те были очень обижены, что Катя и Ева не поделились курочкой с ними: соседи же делились последним, там жили как одна семья, и даже страшные испытания не поколебали подлинного благородного питерского духа. Через много-много лет тетя Катя, рассказывая про блокаду, пела «частушку»: «Дамочки! Не мойте ваши рамочки! Ешьте лучше бобы, готовьте скорее гробы!» Текст

«частушки» сбрасывали на листовках с воздуха немцы, увидевшие, что весной ленинградцы затеяли мытье окон. И, вспоминая о том, что никаких бобов у них той весной давно уже не осталось, говорила о запомненном навечно вкусе крысиного мяса: «Самым вкусным в моей жизни были пирожные в варшавской кондитерской году в 13-м, перед Второй Отечественной (для тетушки Отечественных войн было три, первая, понятное дело – 1812 года. – *Авт.*), и эти крысы. Крысы дали возможность выжить, пирожные дали ориентир – для чего…»

К слову, в Ленинграде карточки были введены еще до начала блокады, 18 июля 1941 года, норма составляла 800 граммов хлеба, но уже в сентябре нормы были снижены: рабочим и инженерно-техническим работникам – по 600 граммов, служащим – по 400 граммов, детям и иждивенцам – по 300 граммов. Последующие снижения довели дневную норму рабочих до 250 граммов, всем остальным – 125 граммов, что привело к резкому скачку смертности (за декабрь 1941 года умерло около 50 тысяч человек), но к весне нормы были повышены до 350 граммов рабочим и до 200 граммов остальным жителям города. По нормативам, хлеб того времени именовался «суррогатным» и состоял на 50 процентов из дефектной ржаной муки, на 15 процентов из целлюлозы, на 10 процентов из солода и столько же жмыха, на 5 процентов из отрубей и соевой муки…

…По рассказам очевидца, пережившего оккупацию во Львове, немецкие власти выдавали населению, при условии регистрации и получения «аусвайса» с обязательной фотографией, карточки и талоны на продукты. По ним можно было получить в день 350 граммов хлеба со жмыхом, 50 граммов маргарина, 50 граммов сахара или сахарозаменителя, 450 граммов картошки, обычно – мерзлой, 250 граммов перловой крупы или столько же фасоли. Картошку жарили без масла, с кожурой, обычно натерев на терке, фасоль варили и ели, если доставали ржаную муку, с клецками. Собирали крапиву, щавель, одуванчики, клевер, заячью капусту. Объедали розовые кусты, цветы акации, чай заваривали в лучшем случае из шиповника, в худшем – из сушеной моркови, кофе – из цикория. Все остальное или покупалось на рейхсмарки (у кого они были, кто имел работу и получал за нее реальные деньги), или обменивалось на черном рынке, где можно было найти все что угодно, вплоть до американских, в конце оккупации, сигарет. Тем, кто жил ближе к окраине города, жизнь облегчали огороды, но постоянно ощущался дефицит инвентаря: обладатель лопаты считался очень богатым человеком, так как сдавал лопату в аренду и получал плату свеклой, луком, редиской. Кстати, ботва

от редиски (от свеклы сейчас входит в рецепты многих салатов в высокой кухне) обязательно ошпаривалась и съедалась. У многих, особенно у тех, кто жил возле аэродрома, квартировали немецкие офицеры, которые иногда отдавали своим «хозяевам» (никакой платы за постой не полагалось) кусочки шоколада, остатки шнапса в бутылке, кусочки сухой и очень твердой колбасы. Врач, живший в одной из квартир, приносил из госпиталя лекарства и перевязочные материалы. Польские партизаны, воевавшие как с партизанами украинскими, ушедшими в подполье бандеровцами, так и с партизанами-коммунистами, так и с немцами, узнав про такого постояльца, просили все больше и больше лекарств и перевязочных материалов, и врач, несомненно догадывавшийся, куда идут бинты и сульфаниламиды, тем не менее просьбы почти все выполнял. А еще большим подспорьем были грибы. Лучше всего они росли вдоль насыпи, по которой к аэродрому уходила ветка железной дороги. Однажды двое мальчишек, один совсем маленький, другой высокий, постарше, собирая грибы, углубились в запретную зону, услышали «Хальт!» и бросились бежать. Караульный выстрелил и попал в ногу одного из них, старшего. Прибежав на место, он увидел, что попал в ребенка. Пожилой солдат резервных частей заплакал, подхватил раненого и бегом понес на территорию аэродрома, в госпиталь. Обратно раненого, обработав рану и перевязав, отпустили с большим мешком продуктов…

…Впрочем, оккупированный Львов не показатель. Во-первых, западный город, меньше года как включенный по пакту Молотова – Риббентропа в состав СССР. Во-вторых, просто город. Ведь в большинстве своем оккупированы были не города, а сельские районы, где никаких карточек и талонов не было. В СССР же карточки были введены с августа 41-го, но в Москве – 16 июля, когда отдел торговли Моссовета подписал распоряжение № 289 «О введении карточек на некоторые продукты и промтовары в городе Москва». За четыре дня до первой бомбежки.

…После начала войны трудности с продуктами начали ощущаться сразу. Пропало масло, сыр, мясо. В Москве карточки выдавались по месту прописки, работы или учебы. Из продуктов питания карточки вводились на хлеб, крупу, сахар, масло, мясо, рыбу, кондитерские изделия, из промтоваров – на мыло, обувь, ткани, швейные, трикотажные и чулочно-носочные товары. Нормы снабжения устанавливались в зависимости от наличия (с учетом производства) тех или иных товаров и были дифференцированы по группам населения: 1) рабочие и приравненные к ним, 2) служащие и приравненные к ним, 3) иждивенцы, 4) дети до 12 лет. Рабочие карточки выдавались в

зависимости от характера и важности выполняемой работы. Но были и исключения. Попав в категорию «ударников» и «стахановцев», можно было получить дополнительные талоны. Их также получали рабочие горячих цехов, доноры, больные и беременные женщины.

Те, кто уехал из Москвы в эвакуацию, рассказывали, как получали такую норму, как и остающиеся, но им выдавали и специальные «рейсовые» карточки (их выдавали также и командировочным), по которым можно было получить продукты по пути следования. Главным богатством был, конечно, хлеб. По «отоваренным» на одной из станций карточкам была получена большая банка с кильками, банку положили в чемодан, от жары она взорвалась, безнадежно испортив вещи. А вот приехав из голода в относительно сытное место, эвакуированные оказывались в другом мире. Так, базары в Алма-Ате ломились. Но продавцы предпочитали натуральный обмен, а у эвакуированных вещи, годящиеся на это, быстро закончилось.

Алма-Ата недаром переводится как «дедушка яблок». Яблочные сады после появления огромной массы эвакуированных подвергались самым настоящим набегам. Не привыкшие к такому количеству яблок «воришки» страдали от расстройства желудка. Сторожа гонялись за ними, заставляя вернуть похищенное, но бывало, глядя на жалкие, дрожащие от голода фигурки, разрешали уйти с яблоками, говоря: «Приходите еще, только не воруйте, не ломайте ветки, а попросите. Мы – дадим!» Студенты эвакуированных институтов питались в столовых, где на входе надо было сдать пропуск, получить ложку и талон, по которому на обед выдавали суп-затируху из муки с несколькими каплями хлопкового масла и кусок хлеба. Облизанную ложку возвращали и получали пропуск обратно. Хорошо умевшие рисовать студенты архитектурного и чертить – авиационного институтов занимались подделкой талонов, и нередко можно было увидеть кого-то, кто быстро-быстро ел суп сразу из нескольких тарелок. Основным лакомством были пончики из пшеничной муки второго сорта с патокой из сахарной свеклы, в изобилии произраставшей в этом регионе.

Те же, кто работал на оборонных предприятиях, помимо «рабочих карточек» имели право на дополнительный обед по специальному талону. Главным в этом обеде были 200 граммов хлеба, а так летом – щи из крапивы со свекольной ботвой, овсяная каша, зимой – овсяные каша и суп. Самым трудным было донести дополнительный обед после работы домой, детям, тем родственникам, кто не был счастливым обладателем «рабочей карточки». Тут требовались плотно закрывающиеся судки,

кастрюльки. Некоторые умельцы делали судки из отходов производства. Пойманный мастером один из пятнадцатилетних рабочих должен был за изготовление таких судков пойти под суд, но – довольно редкий случай! – особист, увидев этого, с позволения сказать, рабочего, стоящего перед станком на табуретке, пожалел нарушителя трудового кодекса и ограничился конфискацией уже сделанных судков.

Когда в конце 1943 года институты начали возвращать в Москву, на дорогу выдавали кусок топленого масла и буханку серого хлеба. Продержаться на этом всю дорогу было невозможно, и студенты пробавлялись кто как может. Наиболее ушлые покупали в районе Аральского, тогда еще – существовавшего, моря соль и продавали ее в Европейской части, за Волгой. Или меняли на сало, хлеб. Меню в московских столовых не отличалось разнообразием и состояло обычно из крапивных щей и биточков из дрожжей. Но во многом ситуация была схожей со сложившейся во Львове. Те же ботва, щи из крапивы.

Оставшиеся в Москве добывали деньги продажей книг, собирали картошку в подмосковных колхозах при условии десять мешков колхозу, одиннадцатый – тебе. Мешки были огромные, собрать десять удавалось, работая от зари до зари, далеко не всем, но главное было – дотащить одиннадцатый, свой, до станции. Однажды во время сбора картошки мальчишки из одной московской школы украли гуся, сунули его в мешок, засыпали картошкой, привезли как свой одиннадцатый в Москву. Гусь, однако, в мешке не помер, а будучи освобожденным, устроил в коридоре коммунальной московской квартиры настоящий «бой гусей», пока не упокоился со свернутой одноногим инвалидом войны шеей…

Огромным подспорьем стали продукты, поступавшие по ленд-лизу: в первую очередь – тушенка, лярд (топленый нутряной свиной жир), яичный порошок, галеты, мармелад, сигареты. После окончания войны в Москве была открыта база Особторга, на которую поступали вещи и товары из Германии по репарации. Добыть талон на эту базу было огромным счастьем, в основном полученное по талону продавалось на Центральном рынке, вырученные деньги тратились в коммерческих магазинах. Особым шиком было угостить девушку мороженным эскимо, которое продавалось без карточек, на деньги.

Карточки были отменены Постановлением Совета министров и ЦК ВКП (б) от 14 декабря 1947 года. На следующий день после их отмены в буфете Архитектурного института появились городские (тогда – «французские») булки со сливочным маслом и красной икрой и сосиски с зеленым горошком. Появились-то

появились, но денег, чтобы купить булки и сосиски, практически не было ни у кого…

…Продовольственное довольствие и снабжение воющих сторон, Красной армии и вермахта – отдельная, глубокая и интересная тема. На фронтах, в полевых кухнях, обычно не готовили драники. Однако разница в довольствии солдат противоборствующих армий добавляет важные штрихи к, так сказать, «продовольственной» картине войны. Нормы суточного довольствия для немецкой армии были практически по всем пунктам выше, чем для советской. Например, мяса советский солдат в составе боевых частей должен был получать 150 граммов в сутки, немецкий – на сто граммов больше, картофеля в вермахте выдавали из расчета килограмм на одного солдата, в советской армии – полкило. Кроме того, в вермахте была жесткая система из так называемого неприкосновенного рациона и «железной порции». Неприкосновенный рацион состоял из твердых сухарей (250 граммов), супового концентрата, консервированной колбасы и натурального молотого кофе, а «железная порция», хранившаяся в специальной «сухарной сумке», состояла из банки мясных консервов и пакета твердых сухарей, и ее разрешалось съесть только по приказу командира.

А еще различие было в «алкогольном» довольствии. «Наркомовские» 100 граммов водки выдавались с 1 сентября 1941 года по распоряжению Государственного Комитета Обороны, на самом же деле – по распоряжению Анастаса Микояна, председателя Комитета продовольственно-вещевого снабжения РККА, от 25 июля. С 25 ноября 1942 года особым приказом Государственного Комитета Обороны было произведено разделение войск на части передовые и тыловые, причем передовым разрешалось выдавать до 200 граммов водки по особому приказу командующего фронтом, тыловым – 50. Солдаты же вермахта получали шнапс, напиток, полученный путем дистилляции, в отличие от русской водки из ректифицированного спирта. И как говорили по обе стороны фронта: «После шнапса хочется петь, после водки драться!»

Взболтать, но не смешивать

Всякий раз, когда бармен ошибается, рождается новый коктейль.

Народная мудрость

Рецепты коктейлей – это целая Вселенная, но существует она сравнительно недавно.

Официальной датой рождения коктейлей считается май 1806 года, когда в одной нью-йоркской газете было опубликовано следующее определение: «Коктейль представляет собой стимулирующий напиток, состоящий из различных крепких алкогольных напитков, сахара и горьких настоек». По другой, экстравагантной версии, однажды некая мексиканская принцесса по имени Xoctl предложила одному американцу некий смешанный напиток, а гость перепутал имя принцессы с названием напитка. С этой версией не согласны те, кто вспоминает, как в давние времена у хозяина бара в Нью-Йорке пропал любимый бойцовый петух. Расстроенный владелец во всеуслышание заявил, что отдаст свою дочь в жены тому, кто найдет его пропажу. Несколько дней спустя петуха, который за это время лишился хвоста, принес один офицер, и хозяину бара ничего не оставалось, как объявить о предстоящей свадьбе. Его дочь, работавшая в этом баре, от волнения начала смешивать разные охлажденные напитки, и их тут же стали называть «коктейль» – «петушиный хвост». Также есть сторонники того, что слово «коктейль» произошло от английского словосочетания cock ale, означающего «петушиное пиво», то есть смесь из крепких напитков и настоек, которой поили всё тех же бойцовых петухов.

Но все-таки существуют и относительно точные временны́е привязки. И факты. По ним не получается установить точную дату создания первого коктейля, но можно проследить, как модифицировались уже существующие. Так, бармен из гаванского бара «Флоридита» Константе Рибальгуа в начале 30-х годов прошлого века усовершенствовал коктейль «Дайкири», добавляя колотый лед и процеживая напиток. Творение Константе вдохновило Эрнеста Хемингуэя – самого знаменитого посетителя бара «Флоридита» – на романтическое и точное описание хорошо приготовленного «Дайкири» в очень пессимистическом романе «Острова в океане»: «Хадсон выпил еще один замороженный “Дайкири”. Когда он поднял свой бокал, то посмотрел на

полупрозрачную жидкость под слоем колотого льда, и она напомнила ему о море. Колотый лед был похож на кильватерный след яхты, а нижняя часть – на морскую воду, когда яхта пересекает собственный след над песчанистым дном на мелководье. Цвет был почти такой же».

Примерно в те же времена известный выдумщик и по совместительству гениальный режиссер Луис Бунюэль предложил своему другу, также выдумщику и по совместительству гениальному художнику Сальвадору Дали, открыть в Нью-Йорке исключительно коктейльный бар, в котором каждый новый рецепт коктейля, а также заказ коктейлей на сумму больше тысячи долларов (это в 30-е годы! с ума сойти!) должны были отмечаться выстрелом из установленной перед входом в бар небольшой старинной корабельной пушки. Холостым зарядом, конечно. Дали якобы немедленно согласился, но бар просуществовал только один вечер: после первого же выстрела пушки – неизвестно, то ли по случаю тысячедолларового заказа, то ли по случаю нового рецепта, – приехала грозная нью-йоркская полиция и повязала сомнительных иностранцев и их богемных гостей…

Но следует отметить, что «Старик Хэм», как панибратски стали называть Хемингуэя во времена хрущевской оттепели, не сразу пришел к коктейлям. Сначала он, как его альтерэго Ник Адамс, предпочитал разбавленное водой из горной реки виски, потом, как герой «Фиесты» Джейк, испанское красное сухое вино из региона Риоха. Но закоктейлировав однажды, уже не мог коктейлям изменить. И таких примеров масса: люди приходят к коктейлям постепенно, вернее, коктейли приходят к ним вместе с жизненным опытом. Или же в результате того или иного извива в судьбе. В конце концов – в профессии и карьере. Иногда экстравагантная профессия не только заставляет привязаться к особенным коктейлям, но и в коктейлях привычных пытаться найти нечто новое, необычное.

Так, классический коктейль «Мартини» (20 граммов джина, 40 граммов вермута, оливка) Джеймс Бонд всегда хотел получить взболтанным, а не смешанным. На самом деле желание агента 007 противоречит основам коктейльной науки: два прозрачных спиртных напитка как раз всегда смешиваются, а взбалтываются, наоборот, жидкости разной консистенции, например водка и томатный сок. Впрочем, классическая «Кровавая Мэри» (ее обожала Мерилин Монро, очень любившая помешивать коктейль стеблем сельдерея, откусывая от него понемногу) не взбалтывается ни в коем случае: водка аккуратно вливается в сок по холодному широкому ножу, дабы в силу иного удельного веса остаться на поверхности сока. То есть коктейли, как показывает

реальная практика, штука сложная. Хоть и обучают искусству их составления в специальных школах, где царствует академическая строгость, нюансы и разночтения допускаются. Более того, они и поощряются. Ведь коктейль, в сущности, – один из способов познания мира.

Автор этих строк о коктейлях узнал еще в детстве. Сосед по коммунальной квартире, отправляясь в пивную на улице Ленивке, обязательно объявлял, что идет принять «коктейльчика», то есть «строгого ерша», то есть сто пятьдесят граммов водки на кружку пива, и вскоре уже возвращался умиротворенный и благостный. А чуть позже демобилизовавшийся с Дальнего Востока отец открыл, что есть шимпанзе-обезьяна и «шимпанзе» – коктейль, бывший особо популярным среди офицеров, несущих службу в самых удаленных гарнизонах, и состоявший из питьевого спирта (сто граммов) и полусладкого шампанского, долитого до края трофейной эмалированной японской кружки. Третий тост, тихий, негласный, – за Александра II Освободителя, ибо если бы не его императорского величества инициатива о продаже Аляски, то посылали бы служить и туда…

…В мире спиртного, разделяя, не получается властвовать. Там, только соединяя, обретаешь чистое, как вкус смешанной с соком лайма текилы, понимание. Вернее, чувствование, ибо понимание, как однажды сказал один великий психолог, всего лишь приз для дураков.

В коктейле главное даже не ингредиенты сами по себе и даже не способ и не порядок их соединения в единый напиток. Коктейли славны атмосферой, антуражем, контекстом. Конфликт им противопоказан. Коктейли предполагают согласие даже с теми, кто их на дух не переносит. Даже – с убежденными трезвенниками.

Более того! Коктейль – как и все остальное в этом мире – лишь отражение в предметности того или иного состояния души. Эту очевидную истину тонко прочувствовал Венедикт Ерофеев. Его коктейли из «Москвы – Петушков» уже не коктейли даже, а действительно Вселенная, правда, жутковатая, советская, подернутая патиной времени и распадающаяся на отдельные галактики. Недаром Ерофеев пишет, что коктейль «Сучий потрох» (пиво «Жигулевское» – 100 граммов, шампунь «Садко – богатый гость» – 30 граммов, резоль для очистки волос от перхоти – 70 граммов, клей БФ – 15 граммов, тормозная жидкость – 30 граммов, дезинсекталь для уничтожения мелких насекомых – 20 граммов, настаивать неделю на табаке сигарных сортов…) «уже не напиток – это музыка сфер». Но составленный по такой рецептуре коктейль «Сучий потрох» не сможет никому придать

возвышенно-поэтического состояния: тут Ерофеева увлекла сама Поэзия, ведь подобная смесь представляет собой чистый яд, не говоря уже о том, что не было в СССР шампуня «Садко – богатый гость» и т. д. и т. п. Вот в чем нельзя не согласиться с Ерофеевым (точнее, с лирическим героем его поэмы), так это в том, что «жизнь дается человеку один раз, и прожить ее надо так, чтобы не ошибиться в рецептах».

Впрочем, ошибки в рецептах коктейлей – если только в качестве ингредиента не использовать тормозную жидкость, – как уже было отмечено, не так критичны. Мы не каждый день выступаем на конкурсе барменов, да и ошибка в рецептуре не то, что ошибка сапера. Коктейль – не минное поле.

Это пространство, где оставили свой след самые разные люди. Августейшие особы, рок-звезды, персоны совсем непубличные, вплоть до «грузчиков из гастронома». Все побывали тут.

Так, британская королева Елизавета II будто бы внесла свою лепту в коктейлестроительство, когда-то предложив легкий, освежающий Виндзорский коктейль (40 граммов джина, 150 граммов шампанского, 100 граммов яблочного сока, лед). Джим Моррисон вошел в историю не только как лидер группы Doors, но и как человек, предложивший смешивать дешевое красное сухое вино пополам со спрайтом. Ведь формально – это тоже коктейль! Моррисон-коктейль наряду с альбомом Morrison hotel был и остается популярным у калифорнийских серфингистов, но смею вас заверить – если вместо калифорнийского вина взять в розлив дешевое краснодарское типа «каберне» и пить не в Лонг– Бич, а в Малоярославце, не под легким тихоокеанским бризом, а в тени берез, то все равно выйдет хорошо.

И, несмотря на забористость и уникальность коктейлей Венедикта Ерофеева, коктейли, по сути, несут в себе зерно глобализации. Тот же Моррисон-коктейль теперь популярен на юге Франции, где все убеждены, что это исконно французское питие. Тот же «ерш», при всего лишь замене водки на виски, любим крутыми ирландскими парнями, и они так же опускают в кружку с пивом стопку с виски, как это делают – только с водкой! – в России.

Интересно, что сравнительно мало популярная у нас культура коктейлей сделала своеобразный кульбит и обернулась многообразием коктейлей, в которых присутствует слово «русский». При том, что «русские» коктейли на своей, так сказать, названой родине почти никому не известны. К ним в первую очередь следует отнести коктейль «Черный русский». Его, по преданию, создали в Бельгии в разгар «холодной войны»

персонально для посла Соединенных Штатов, и состоит он из 70 граммов водки, 30 граммов кофейного ликера и мелкоколотого льда. Убойная его разновидность – «Высокий черный русский», подается в высоком стакане, который доверху доливается кока-колой. Помимо «черных» существуют и «белые русские» коктейли. Это непосредственно «Белый русский», то есть любимый коктейль Большого Лебовски из одноименного фильма братьев Коэн, состоящий из 50 граммов водки, 20 граммов кофейного ликера, 30 граммов сливок: водку и ликер налить в низкий стакан поверх кубиков льда, долить сливки, размешать. Существует также рецепт коктейля «Белый русский гей» (надеемся, что обнародование этого рецепта не будет попадать под действие недавно принятых законов о запрете пропаганды нетрадиционных сексуальных отношений), в котором вместо кофейного ликера используется вишневый бренди, а также коктейль «Анна Курникова», где вместо сливок – кефир, и «Белый большевик» или «Слепой»: 50 граммов водки, 20 граммов кофейного ликера, 30 граммов ликера Baileys, лед…

…Хотя Россия все еще остается, несмотря на явные подвижки, страной не коктейльной. И экзерсисы героя «Москвы – Петушков» отваживают от коктейлей, и наше исконно-посконное желание ясности и чистоты мешает как в выборе ингредиентов, так и в технологии смешивания. Нам все еще хочется опрокинуть стопку, закусить огурцом. В крайнем случае – запить. И слишком часто мы потребляем спиртное не из-за желания получить удовольствие и даже не потому, что хотим снять напряжение. Мы выпиваем так, словно хотим помочь нашей ликеро-водочной промышленности. Мы уничтожаем объемы в ущерб их содержанию, то есть качеству.

Подобный количественный, по сути, подход озлобляет и разобщает, а смешивать – значит становиться ближе друг к другу. А если еще и взболтать, тогда вообще наступит общее благоденствие и благодушие. Ладно, пусть не сразу, пусть не после первой порции, пусть не сегодня. Но – наступит. Обязательно.

Зеленый рай

Гаргантюа, почувствовав жажду, спросил, нет ли латука и нельзя ли сделать салат; когда же ему сказали, что латук здесь самый лучший и самый крупный во всей стране, величиною со сливовое или же с ореховое дерево, он пошел за латуком сам и нарвал сколько ему заблагорассудилось. Вместе с латуком он прихватил и шестерых паломников, паломники же от страха пикнуть не смели… Пока они рассуждали, Гаргантюа положил их вместе с латуком в салатник величиною с ситойскую бочку, полил маслом и уксусом, посолил, а затем, чтобы подзаправиться перед ужином, принялся все это уписывать.

Франсуа Рабле. Гаргантюа и Пантагрюэль

Мелко порезать и залить майонезом – многие именно так представляют себе процесс приготовления салата. Этому устаревшему и примитивному взгляду сегодня есть что противопоставить. Для этого надо всего лишь вернуться к салатным истокам и увидеть перспективу.

Современному человеку трудно себе представить, что его не очень далекие предки не знали, например, что такое салат из помидоров. И не потому, что помидоры появились в Европе лишь в XVI веке, а в России только благодаря усилиям Андрея Болотова помидоры были признаны овощной культурой, в конце века XVIII. Просто когда-то понятия «салат из…» вообще не существовало: было блюдо из «соленых трав» – herba salata, то есть свежая зелень, сдобренная солью, оливковым маслом, уксусом и медом. Это ели еще древние римляне; травяные салаты входили в рацион во времена и Средневековья, и раннего Ренессанса. Долгое время считалось, что смешивать правильные салаты нужно только из разных видов салатных растений. Самым популярным был латук, то есть самый что ни на есть салат, однолетнее либо двухлетнее растение из семейства астровых, листья которого смешивали с

луком и чесноком. Заправку следовало делать как можно нежней: соль, перец, вино, лимонный сок, прованское масло, пряности.

Смягчить строгие критерии и поднять искусство приготовления салатов на новую высоту смогли лишь в XVII – VIII веках французские повара, которые стали вводить в состав традиционных салатов доселе не употреблявшиеся в них овощи. Салатную «прописку» получила капуста, вслед за ней – сельдерей, лук-порей, петрушка. Потом настал черед огурцов, спаржи, артишоков – для них пропуском служил зеленый цвет. В число салатных растений попали портулак, или, как его называют на юге Украины, дандур, садовая и полевая лебеда, черноголовник, эндивий, цикорий, настурция, жеруха, все виды крессов, огуречная трава, рапунцель, то есть – полевой салат, растение семейства колокольчиковых. В салат также пошли одуванчик, ложечная трава, шпинат, щавель и все производные салата-латука: парижский желтый и зеленый, берлинский, салат-ромен…

Только в начале XIX века понятие «салат» обретает нынешнее значение: «блюдо из мелко нарезанных свежих или вареных овощей, различных видов мяса и рыбы, а также яиц, грибов, фруктов». В салаты включаются картофель, морковь, свекла, бобовые, соленья, мясо, рыба, копчености, густые соусы и насыщенные заправки. А повсеместное распространение и нынешнее свое разнообразие салаты получили не раньше XX столетия. Вот один из характерных примеров: классический итальянский «капрезе» (caprese – кружочки помидоров с сыром моцарелла и свежим базиликом, приправленные оливковым маслом, бальзамическим уксусом, солью и перцем) был подан в городке Анакапри всего сто лет назад, а кажется, что существовал он в итальянской кухне не менее тысячи лет.

Корнеплоды (морковь, свекла, брюква, картофель), как и все, что росло не на поверхности земли, очень долго не решались вводить в салаты сырыми. Поэтому в XIX веке появился особый подвид салата – винегрет (по названию заправки, где превалировал уксус), который готовился из вареных овощей. Этот вкус считался более грубым и поэтому требовал и более резкой, более острой заправки, основной целью которой было забить земляной привкус корнеплодов, раздражавший гурманов XIX века. С этой же целью в винегреты начали вводить соленые и квашеные овощи: огурцы, капусту, каперсы, маслины, корнишоны, а в Германии и России – соленые грибы, сельдь.

Так салаты постепенно превратились из «травяных» блюд в сборные. Но чтобы отличать зеленые салаты, служащие дополнением ко вторым жареным блюдам, от салатов-закусок, состоящих из отварных овощей, рыбы, мяса, дичи, яиц и грибов,

во французской кухне было принято неписаное, но строго соблюдаемое правило: называть закусочные салаты не по составу продуктов, как называли чисто овощные (картофельный, огуречный и т. п.), а по «национальному признаку». Так появились салаты польский, итальянский, русский. В нашей ресторанной кухне мясным, рыбным или крабовым салатам стали давать собственные имена: «Столичный», «Московский», «Юбилейный», «Мимоза» и др., в то время как свежие овощные салаты продолжали называть по составу овощей – «с помидорами и луком», «из огурцов и помидоров со сметаной» и т. д.

За «классическими» салатами – более чем двухтысячелетняя история. Кроме того, у них имеются два преимущества, подкупающих человека XXI века. Во-первых, быстрота приготовления и отсутствие какой-либо термической обработки: нарезал огурец, помидор, лук, сдобрил маслом или сметаной – и вот извольте, готовое блюдо. Во-вторых, внимание к ним привлекает трепетное в наши дни слово «витамины», которые современный житель мегаполиса готов углядеть во всем растительном и зеленом.

Но сейчас искусство приготовления салатов вышло на новый уровень, обретая в ряде стран специфические национальные особенности. Например, на их родине, в Италии, появились новые виды салатов, не имеющие ни одного зеленого или растительного компонента. Таковы «фрутти дель маре» (плоды моря), состоящие из мелких кусочков омаров, лангустов, молоди осьминогов, креветок, анчоусов, перемешанных с измельченными макаронами или спагетти и сдобренных томатным соусом, приправленных луком, перцем, каперсами, лимонным соком, апельсиновой и лимонной цедрой. Очень популярен салат из рукколы, креветок, кедровых орешков с помидорами черри. За пределами Италии руккола считается главной итальянской зеленью, хотя в самой Италии ценится не во всех областях. В современную гастрономическую моду она вошла недавно. Рукколу уже добавляют в пасту, пиццу, но одно из классических блюд Италии с рукколой – миланская жареная говядина, в котором руккола и помидоры черри служат лишь дополнением в виде гарнира. Лучше всего подавать рукколу в свежем виде, без тепловой обработки, с заправкой из оливкового масла и бальзамического уксуса к жареному мясу или к пармской ветчине.

В Германии, Австрии и Чехии, странах-мясоедах, странах «колбасных», салаты приобрели свои черты. Здесь обрезки разных видов колбас и ветчины смешивают с картофелем, зеленым горошком, брюквой и сдабривают яичным или чесночным соусом. В России стали появляться салаты на базе национальных закусок:

соленых грибов, квашеной капусты, соленых огурцов, моченых яблок, перемешанных с луком и русской заправкой – подсолнечным маслом, уксусом и перцем. В салаты из свежих овощей русская кухня смело ввела в качестве заправки сметану. Это ноу-хау было оценено и за ее пределами. Однако последовавшее затем распространение сметаны в виде заправки к любым салатам (мясным, рыбным), привело к огрублению их вкуса. Сметана плохо сочетается также с грубыми, жесткими овощами – капустой, репой, брюквой.

Салаты давно уже стали самостоятельным блюдом, но по-прежнему часто выступают и как гарнир. Во французской haute cuisine по сию пору действует «правило трех С»: настоящим поваром считается лишь тот, который может приготовить салат, суп и соус. Как настоящая женщина умеет сделать из ничего салат, шляпку и скандал, так и профессиональный повар должен суметь сделать салатный шедевр даже из одуванчиков. Более того, наряду со знакомыми нам всем сомелье, отвечающими за винное меню, есть и салатье – не менее, кстати, элитная каста. Рецептов салатов существует множество, салаты хороши и тем, что каждая хозяйка или именитый шеф-повар могут изобрести самый невероятный рецепт. Времена, когда мы называли салатом нарезанные овощи, плавающие в майонезе, кажется, ушли или уходят. В России вообще майонез стал каким-то аккордом в салатном деле. Парадокс состоит в том, что настоящий майонез родом из Франции – изящный, благородный и весьма капризный соус. Советская подделка сыграла плохую шутку не только с соусом– аристократом, но и с салатами, которые им по привычке обильно заправляют.

Эксперименты на кухне пошли уже иным путем. В ходу сегодня все больше салаты фруктовые, экзотические. Дефицитные ранее бананы, загадочные ананасы и какие-то там непонятные пушистые киви. Современные фруктовые салаты уже не могут обходиться без папайи, манго, авокадо, благо их сегодня можно приобрести в любом магазине. Морковь, свекла, картошка, капуста становятся уделом этнических ресторанов, претендующих на некую самобытность. И вот мы уже заказываем в продвинутых ресторанах исключительно «салат-коктейль из авокадо с креветками», а то и пытаемся приготовить это сами. Фьюжн проникает во все области человеческого бытия – как в «высокую кухню», так и на кухни простых смертных.

Вот, например, салат с лисичками и козьим сыром. Лисички можно собрать в подмосковном лесу, а далее делаем так. Нарезаем кубиками авокадо и козий сыр. Выкладываем их на тарелку вместе с листьями салата и разрезанными надвое

помидорами черри. Отдельно на оливковом масле обжариваем лисички с солью, перцем, чесноком. В конце жарки добавим рубленую зелень (петрушка, кинза, укроп). Выложим лисички на тарелку с салатом, заправим заранее приготовленным соусом из дижонской горчицы, оливкового масла, лимонного сока, соли. Это будет восхитительно!

Да, приготовить салат не так уж сложно, но все же не следует забывать о сочетаемости продуктов. Каждому салату соответствует своя заправка. Надо помнить, что, к примеру, зеленые салаты крайне чувствительны к соли, их нельзя солить преждевременно, это плохо скажется и на вкусе, и на внешнем виде блюда. А салаты из нежных овощей и нежной пряной зелени лучше вообще не солить, а подкислять лимонным соком и добавлять немного душистого перца.

Еще одно правило следует запомнить. Состав салатов не должен повторять ингредиенты основного горячего блюда. Салаты в качестве закусок могут содержать неовощные компоненты, салаты же, подаваемые ко второму, к жаркому, должны состоять преимущественно из листовой зелени. Вот обо всех этих тонкостях знает опытный салатье. Нелишними будут эти знания и для нас с вами.

Рыба в шубе

Что-то сон нейдет, был да вышел весь,
А завтра делать дел – прорву адскую!
Завтра с базы нам сельдь должны завезть,
Говорили, что ленинградскую.
Я себе возьму и кой-кому раздам,
Надо ж к празднику подзаправиться!
А пяток сельдей я пошлю мадам,
Пусть покушает, позабавится!

Александр Галич.

Песня-баллада про генеральскую дочь

Лучшая в мире закуска? Конечно же селедка! «С черным хлебушком да с картошечкой» – с чувством поется в одной бардовской песне. В селедке сходятся противоположности – это и пища бедняков, и деликатес. И как тут не согласиться со знаменитым капитаном Христофором Бонифатьевичем Врунгелем, выведшим на страницах прекрасной книги «Приключения капитана Врунгеля» закон «Всякая селедка – рыба, но не всякая рыба – селедка».

Но еще каких-то шестьсот – семьсот лет назад в Европе считали, что хуже рыбы, чем селедка, нет. Ее не жаловали из-за омерзительного запаха прогорклого рыбьего жира и неприятного горького вкуса. Сельдь была едой нищих да монахов, усмирявших плоть.

В Европе, это надо отметить особо, Северной, так как сельдь все-таки была одним из сверх обильных ресурсов узких внутренних морей Севера – Ла-Манша, Северного моря, Балтики, и, конечно, океана. Сельдяной промысел начал развиваться примерно с X – XI веков. Считается, что он в значительной

степени создал богатство Ганзы, а затем и рыбаков Голландии. Но на рубеже XIV и XV веков сельдь практически ушла из Балтики. Возможно, из-за хищнического лова. Тогда голландские рыбаки начали выходить на лов всё дальше и дальше в море, к английским и шотландским берегам, но и тогда доставляемая на берег сельдь оставалась продуктом для бедняков.

Все изменилось, когда некий человек по имени Виллем Якоб Бойкельзон из голландской деревни Биерфлинт додумался солить селедку, пересыпая ее солью и укладывая в бочку штабелями. А перед этим он ее еще и потрошил, и удалял жабры. К слову, правильно выпотрошить рыбу – уже половина дела. Ведь что только не пытались сделать с другой вкуснейшей рыбой – навагой. Однако навага тоже считалась низкосортной рыбой, пока не догадались после потрошения убирать черную внутреннюю пленку, из-за которой навага всегда горчила…

Одним словом, когда в 1390 году Бойкельзон привез на рынок первую селедку своего посола, она произвела фурор. Конечно, монахи и прокаженные стали питаться значительно хуже, ибо селедка мгновенно сделалась невероятно популярной в состоятельных кругах. Голландия начала снаряжать в море целые «селедочные флоты». Они состояли из особенных кораблей – логгеров, специально построенных для ловли сельди. Сельдь даже стала желанной добычей для балтийских пиратов – ликвидный товар быстро уходил за хорошие деньги.

Виллему Якобу Бойкельзону поставили памятник, а в 1556 году его могилу посетил сам император Священной Римской империи и король испанский Карл V с сестрой Марией Венгерской – помолиться за упокой души Виллема Якоба и поблагодарить его за чудесное изобретение. Могила Бойкельзона до сих пор является местом паломничества гурманов и туристов, а слава голландской селедки быстро вышла за пределы страны и распространилась по всей Европе. Да и сельдевая монополия голландцев просуществовала недолго – строить логгеры начали и другие морские державы.

Однако именно в Голландии сельдь стала почти национальным символом, а сами голландцы на ней просто помешаны. До наших дней открытие сезона ловли сельди отмечается как национальный праздник. Первый бочонок малосольной селедки нового улова не купишь ни за какие деньги – его подносят лично правящему монарху. Затем устраивают аукцион, на котором продают второй бочонок малосольного деликатеса. Цена за него может доходить до 30 тысяч евро! Вырученные средства обязательно идут на благотворительность. В своей книге «Гений места» Петр Вайль так описывал

«селедочную» Голландию: «Здесь утешение гурмана – селедка… Селедка продается в ларьках на улице, словно хот-дог, и настоящий любитель ест ее без хлеба и лука, просто поднимая двойное очищенное филе за хвост и запрокидывая голову, как горнист». По мнению Вайля, подлинного знатока и гастрономического эксперта, изысканность вкуса голландской молодой селедки такова, что только норвежская малосольная лососина и каспийская севрюга горячего копчения могут встать с нею рядом. Что ж, достойное соседство.

Селедочный бум, начавшийся так давно в Голландии, не прекращается и поныне. Как говорил капитан Врунгель: «Там только и есть три замечательные вещи: голландская сажа, голландский сыр и голландские селедки». Капитан Врунгель отметил также потрясающий феномен: что «голландцы ловят и ловят уж который год, и им все попадается голландская селедка различных сортов. Голландцы, видимо, знают какой-то секрет. Иначе как же вы объясните такую несправедливость: вот шотландцы, например, пробовали ловить. Закинули сети, подняли – полно селедок. Ну и обрадовались, понятно, но, когда разобрались хорошенько, разглядели, распробовали, обнаружилось, что селедки-то попались все как есть шотландские. Норвежцы тоже пытались. Норвежцы – прославленные, первоклассные рыбаки, но на этот раз и у них ничего не вышло. Тоже забросили сети, подняли, посмотрели – есть селедка, да только вся сплошь норвежская…» Как это часто бывает, литературные персонажи высказывают совершенно верные вещи. Так и в случае с сельдью. Дело тут, во-первых, в том, что голландцы ловили и ловят сельдь преимущественно в Северном море, а норвежцы, шотландцы и исландцы – в Северной Атлантике. Вроде бы рыба одна и та же, а на самом деле имеется значительная разница, как между атлантической сельдью и, скажем, тихоокеанской, так и тем более между атлантической и азовской или каспийской. Про знаменитый каспийский залом и говорить не приходится – эту крупную рыбу традиционно даже не солят, а коптят. Во-вторых, дело опять же в тонкости рецептуры. Голландский рецепт, конечно, не стратегическая тайна, но вроде бы небольшие нюансы (например, время соления, тип соли, тип бочек и т. д. и т. п.) делают голландскую сельдь отличной от любой другой.

Россияне в своей любви к селедке конечно же не могут сравниться с голландцами. У голландцев селедочная история длиннее, да и на западном краю Европы сельдь вполне самостоятельное блюдо, у нас – все-таки больше закуска. Впервые сельдь попала в Великий Новгород еще в XV веке, но в массовом

порядке в Россию селедку стали доставлять в XVIII веке, а в XIX, при Николае I, в петербургском порту уже стояли бочки с сельдью, и каждый мог выбрать себе как по цене, так и по качеству. Примерно тогда же селедка вошла в нашу жизнь и своей, с позволения сказать, мистической стороной. В сонниках про селедку писали, что увидеть во сне селедку означает быть готовым к неприятностям в семейной жизни. Видимо, это произошло из-за того – рациональные объяснения снов всегда ущербны, – что селедка быстро стала популярной закуской к крепким спиртным напиткам, а где такие напитки, там и до неприятностей в семье недалеко. Показателен в связи с этим и диалог из пьесы Михаила Булгакова «Дни Турбиных». Ведут его два персонажа, люди холостые, но в их словах селедочно-водочная связь видна во всей красе:

«Л а р и о с и к. Я, собственно, водки не пью.

М ы ш л а е в с к и й. Помилуйте, я тоже не пью. Но одну рюмку. Как же вы будете селедку без водки есть? Абсолютно не понимаю…»

Мало того что селедка оказалась гениальной закуской к русской водке, так она еще и рифмовалась с этим напитком. Во всех трактирах достаточно было крикнуть половому: «Рифму!» – и тот немедленно нес водки и селедки. Черный хлеб, на нем кусочек сливочного масла, а на масле – селедка. Если же селедка жирная, можно обойтись вовсе без масла, просто положить маленький кусочек, а сверху кружок репчатого лука. Кроме того, чтобы уберечь желудок, в трактирах стал популярен «пыж» – к рюмке водки полагалась нанизанная на вилку маленькая вареная картофелина и сверху – кусочек селедки.

…Лет эдак…надцать назад автор этих строк шла с подругой по московской улице Панфилова, направляясь в «Пельменную». Обычно еще издали там была видна выходившая на улицу очередь, но на этот раз – никого. Мы ничего не могли понять, пока, подойдя поближе, не поняли, что людей отпугнул дикий запах. Нет! То был не запах, то была невероятная вонь! Амбре исходило от соседнего общежития, где, как выяснилось, монгольские студенты жарили селедку. Национальное монгольское блюдо. Шутка…

Кстати, голландцы тоже жарят селедку, но на свежем воздухе, свежевыловленную и выпотрошенную. Но все равно запах – на любителя…

При всей своей гастрономической прелести селедка еще помогала выигрывать сражения. Во время Столетней войны между Францией и Англией даже произошла знаменитая «Селедочная битва», бой между французами и отрядом англичан в начале

февраля 1429 года у деревни Руврэ под Орлеаном. Французский гарнизон осажденного англичанами Орлеана получил донесение, что из оккупированного Парижа к Орлеану направляется английский отряд пополнения с обозом, который ведет главный камергер короля, видный английский полководец сэр Джон Фастольф. Сразу же по получении этого известия ему навстречу из Орлеана был выслан полуторатысячный отряд.

Французы, однако, упустили время для нанесения внезапного удара, а англичане, разгадав замысел врага, применили излюбленную в рыцарские времена тактику круговой «оглобельной обороны»: используя в качестве прикрытия повозки и бочонки с сельдями, они сперва отбили атаки превосходящих сил противника, а затем, перейдя в контратаку, разгромили французов. Англичане назвали день своей победы при Руврэ «днем селедок», так как обоз, на который напали французы, вез осаждающим Орлеан английским войскам соленую рыбу.

Вот такой путь прошла рыба для монахов и нищих. Надо сказать, что путь-то славный. Теперь старинные рецепты потеснились. Селедку уже не просто солят, а маринуют, причем добавляют в маринад прежде неведомые в старинных рецептах ингредиенты, например оливки. Выбор селедочных деликатесов в супермаркетах огромен. А все равно… Когда собираются за столом свои, нет лучше закуски, чем порезанная ломтиками малосольная селедочка, сбрызнутая подсолнечным маслом и укрытая кольцами репчатого лука.

Степная красота

Сначала и до тех пор,
Пока не готов бешбармак,
Умный глядит на костер,
Смотрит в котел дурак.

Казахская
поговорка

Основа «степного» стола – бешбармак. При его приготовлении желательно использовать паяльную лампу, а перед употреблением – пить чай. Иначе не почувствуете себя настоящим «степняком» – кочевником.

Свобода, та самая, которая осознанная необходимость, открыла перед бывшими жителями империи всю кулинарную палитру мира. И на столы, где прежде стояли салат оливье, заливное да тушенные с луком куриные бедрышки, легли новые сочные мазки. Все взалкали ризотто, креветок в ананасном соусе и вырезки в соусе из черной смородины с припущенными каштанами. А нет бы повернуться к своим просторам. В частности, к тем, что еще недавно составляли единое пространство бывшего СССР. И где готовили блюда, быть может, не столь изысканные, но зато необычайно вкусные, полезные и, что немаловажно, сплачивающие сидящих за одним столом. Нет чтобы заинтересоваться таким блюдом, как бешбармак…

Если обратиться к выбранным в случайном порядке гражданам с вопросом, что такое бешбармак и как его едят, то вряд ли будет получен верный ответ. А ведь бешбармак – основа настоящего «степного» стола, сердцевина казахской, татарской, калмыцкой кухни. В отличие от блюд, так сказать, более восточных, он прост и безыскусен. В нем нет буйства пряностей. Естественность, качество исходных продуктов – вот его козыри. Можно даже сказать – открытость и доброжелательность. Бешбармак гостеприимен. Поэтому его и готовят для дорогих гостей.

Но приступать к бешбармаку сразу – неправильно. Гостя надо к этому блюду подвести. Через то, с чем бешбармак накрепко связан. Надо, чтобы гость и бешбармак друг к другу приблизились постепенно. И это приближение надо начать с чая. Ведь в отличие от традиций русской кухни застолье на Востоке начинается чаем. То есть с того, чем прием на Руси обычно

заканчивается.

Строго говоря, главное не столько в том, в какой последовательности гостям предлагают блюда, сколько в том, как заваривают чай. И тут надо отметить, что последовать классическому рецепту заварки чая ныне практически невозможно. По одной простой причине – уже давным-давно нет в широкой продаже плиточного чая. Ни плиточного черного, ни ставшего ныне абсолютной экзотикой плиточного зеленого. Поэтому предлагаемые рецепты назвать классическими мы не можем. Также надо сказать, что в зависимости от региона классика меняется так, что даже самые «чайные народы» вряд ли смогут выпить чай своих соседей. Ногайский чай отличается от калмыцкого, который, в свою очередь, – от казахского и т. д. Чем дальше в степь, тем жестче климат и тем изощреннее чайный рецепт. Соль, молоко, пряности добавляют в чай не от нечего делать. Тут сказываются многовековые пробы и ошибки. Без приготовленного по непривычным для европейца рецептам чая в суровой степи каюк! И от чая, как бы он ни был заварен, не принято отказываться: отказ может серьезно обидеть хозяев.

Как заваривают чай перед поеданием бешбармака? Это, между прочим, очень серьезный вопрос. Наиболее близким к европейскому варианту будет чай, приготовленный следующим образом. Ополоснуть чайник крутым кипятком, насыпать пять-шесть чайных ложек черного чая, залить кипятком так, чтобы вода чуть-чуть покрывала чай, закрыть чайник крышкой, поставить на огонь, не доводя до кипения, дать подняться чайной «шапочке», дождаться того момента, когда эта «шапочка» начнет «дышать». Снять с огня, долить кипятком и настоять три – пять минут. Другой рецепт, значительно более «степной», предполагает, что молоко доводится до кипения вместе с чаем, а в эту смесь добавляют соль, сливочное масло, иногда сметану и немного, совсем чуть-чуть крутого кипятку. Пропорции таковы: чая – 4 – 5 ложек, молока – 250 граммов, воды – 250 граммов, сметаны – четверть стакана, соль по вкусу.

Но мы несколько отвлеклись. Итак, гостя первым делом усаживают за стол и занимают беседой. Под беседу гостя потчуют чаем, который подают представительницы прекрасного пола. Традиционно чай разливает младшая невестка. Выпиваемый в качестве аперитива чай разливают по пиалам.

В пиалы сначала наливают чуть подогретое молоко (естественно, если чай заварен по «степному» рецепту, молоко не добавляют), можно и горячее, но не кипяченое, потом – заварку (обязательно через ситечко!), причем пропорции определяются на глаз: когда молоко становится темно-охристым – пропорция

соблюдена. Потом добавляют кипяток. Потом – пьют, без сахара. Можно, правда, подать колотый сахар, который ныне полностью вытеснен прессованным… И если чай заварен правильно, то весь дом начинает благоухать специфическим чайным ароматом, описать который словами невозможно.

Обязательным атрибутом чайного стола являются лепешки. Конечно, приготовленные специально по этому случаю. Как по чайному критерию, так и по лепешкам можно определить, кто сервирует чайный стол. Тут очень много признаков, и мы отметим только, что у казахов, например, лепешки ромбовидные (баурсаки), а у татар – круглые…

И вот, разомлев после выпитого чая, гости ждут самого главного блюда…

Кстати, само слово «бешбармак» (в переводе – «пять пальцев») пишется в зависимости от регионов по-разному. По-казахски «пять» произносится «бес», следовательно, и пишется – бесбармак. По-татарски – «беш», следовательно – бешбармак. Правда, от лингвистических тонкостей блюдо не становится менее вкусным, а в приготовлении бес– или бешбармака столько же нюансов, как и в заварке чая.

Классический бешбармак готовят из конины. Чуть ниже стоит бешбармак из баранины. Ну, а бешбармак из говядины замыкает «тройку призеров». Правда, имеется бешбармак из ценных сортов рыбы (осетр, белуга), но этим лакомством угощают лишь там, где и водится такая рыба. В степи – какая белуга? А в городе – какая конина? Поэтому сконцентрируемся на среднестатистическом бешбармаке, то есть из баранины.

В доброе старое время в рецепт обязательно входила вываренная баранья голова, предварительно обожженная и прокопченная паяльной лампой. Голову вываривали, и вынутый из нее глаз подавался самому почетному гостю хозяином дома как знак наивысшего уважения.

Сейчас и с бараньими головами, и с паяльными лампами, и с местом, где голову можно подвергнуть подобной процедуре, – сложности. Посему мы просто возьмем много хорошей, парной баранины (2–2,5 кг на 4 – 5 литров воды) и отметим, что особый шик заключен еще и в мозговой косточке. Ее наличие практически определяет успех. Далее все довольно просто. Мясо тщательно моют и ставят варить. Первый раз надо посолить, когда вода еще не закипела. Когда же закипит, в воду опускают 2 – 3 луковицы. Бульон должен получиться очень наваристым, поэтому огонь не может быть сильным: пусть варево «упревает». Пока варится бульон, следует приготовить тесто (2 яйца, мука, вода, соль), тонко раскатать его и нарезать ромбиками лапшу

(примерно 3х3 см). Когда бульон поспеет (его надо обязательно немного поперчить, а если вы эстет, то перед самой готовностью положить и лавровый лист, конечно же отсутствующий в классическом рецепте), мясо из него вынимается, нарезается и выкладывается на большое блюдо. В бульон кладут много (именно так, точные пропорции не проходят) нарезанного полукругом лука (положенные прежде луковицы изымают), картофель (5 – 6 картофелин), нарезанный на половинки, лучше – некрупный и целиком, а затем, когда картофель сварится, его вынимают и опускают лапшу (на очень короткое время, так как она готовится очень быстро, буквально пару минут). Лапшу и картошку кладут на блюдо к мясу, обильно посыпают репчатым луком. На отдельной тарелке подаются мелко нарезанная зелень и зеленая редька. Бульон же, называемый сурпой (или шурпой), разливают по пиалам. Ну, можно и начинать…

Взяв (обязательно пятерней, иначе вы не поймете сути этого блюда!) немного лапши, картошки и мяса, вы отправляете все это в рот и запиваете шурпой. Несколько раз повторив эту операцию, вы, быть, может, услышите шелест степной травы, звон тетивы…

После бешбармака вновь подается чай. Опять чай? Конечно, крепкий, густой и непременно (см. выше) с молоком. То есть бешбармак некоторым образом иллюстрирует цикличность жизни, повторяемость кругов существования, вырваться из которых людям обыкновенным, нам с вами, не представляется возможным. Поэтому и остается одно – как следует поесть бешбармак. Ведь после очередной порции чая, погружения в полудрему и приятной беседы вы вполне можете ощутить легкое чувство… нет, не голода, просто вам может показаться, что неплохо было бы слегка подкрепиться.

«Разве так много едят?» – спросите вы.

«Да, если речь идет о бешбармаке!» – ответим мы со всей ответственностью.

Русский дух

Теперь мила мне балалайка
Да пьяный топот трепака
Перед порогом кабака.
Мой идеал теперь – хозяйка,
Мои желания – покой,
Да щей горшок, да сам большой…

Александр Пушкин.

Отрывки из путешествия Онегина

«Где щи – тут и нас ищи», – говаривали в старину. Щи были и – смеем утверждать – остаются не только и не столько супом. У многих народов имеются характеризующие их кушанья, по которым их сразу можно «идентифицировать». К сожалению, идентификация эта часто звучит оскорбительно: «лягушатники», «макаронники» и тому подобное. Со щами такого не происходит. Ну, разве что вспоминаются строки Маяковского: «Вот вы, мужчина, у вас в усах капуста. Где-то недокушанных, недоеденных щей», но ведь это к характеристике «мужчины» относится, а не к создавшим славу русским супам щам из квашеной капусты. По которым сразу нас и найдешь. Ведь главное в них – щаной дух, который берет за душу и не отпускает. Вот он – воистину русский…

По преданию, когда царь Иван Грозный разгневался во время обеда на князя Гвоздева, то приказал вылить ему на голову миску горячих щей. Здесь интересна не личность мало чем примечательного Гвоздева и не то, что царь безобразничал, – это, как мы понимаем, была одна их самых невинных его проделок. Интересно, что щи были вполне себе царской едой. Сейчас к ним отношение снисходительное, гурманы все больше выбирают модные минестроне или японский ширако из молок трески. А щи – это ведь наш вклад в мировую культуру. Нобелевский лауреат Кнут Гамсун, хотя и был квислингист-коллаборационист, это понимал: «Щи – не обычный непозволительно скверный мясной суп, а чудесное русское кушанье с наваром из различных сортов мяса, с яйцом, сметаной и зеленью…Мне кажется, немыслимо

есть что-либо после щей».

Сложно отыскать более народное блюдо, да еще с таким культурным бэкграундом. При всех многочисленных вариациях от «пустых» до «богатых» и при всех региональных разновидностях всегда сохранялся традиционный способ приготовления щей – в русской печи, где они томились по нескольку часов, – и связанный с этим вкус и аромат. Неистребимый аромат щей – да-да, тот самый «щаной дух» – всегда стоял в русской избе.

По некоторым предположениям, слово «щи» (или «шти») происходит от древнерусского «съти», изначально собирательного наименования любых густых и питательных «хлёбов» – жидких кушаний. Это потом в рецептуру проникла капуста, пришедшая к нам из Византии (видимо, одновременно с христианством), и щами стали называть в первую очередь капустные похлебки.

В отличие от царских, куда мясо клалось обязательно, крестьянские щи готовились без мяса, это была повседневная еда бедноты. Самое большое, что могли себе позволить деревенские жители, это добавить для вкуса растолченное сало. Случалось, что приходилось варить щи только из капусты и лука. Поговорки, однако, полны оптимизма: «Голь голью, а луковка во щи есть». Для густоты в старинные щи добавляли и ржаную муку.

Привычную еду зимой в замороженном виде брали с собой в дальнюю дорогу. Первыми до этого додумались, скорее всего, сибирские ямщики. Щи замораживали в специальных берестяных коробах объемом более ведра. Вкус щей при заморозке только улучшался. Ямской путь в Сибири был долгим, один перегон длился сутки, а то и более, и бесплатно казенному ямщику могли предоставить только ночлег, кипяток и краюшку хлеба. А за горячую пищу приходилось платить самому. Вот замороженные щи и позволяли сэкономить на трактирных харчах. Достаточно было отколоть кусок, разогреть – и обед готов.

Знаток и певец русского крестьянства Иван Сергеевич Тургенев возвел народную еду в символ, написав горькую и сострадательную притчу «Щи». Одинокая старуха после похорон сына сидит в избе и ест, изумляя своей «бесчувственностью» зашедшую пожалеть ее барыню: «“…Татьяна!.. Помилуй! Я удивляюсь! Неужели ты своего сына не любила? Как у тебя не пропал аппетит? Как можешь ты есть эти щи!” – “Вася мой помер, – тихо проговорила баба, и наболевшие слезы снова побежали по ее впалым щекам. – Значит, и мой пришел конец: с живой с меня сняли голову. А щам не пропадать же: ведь они посоленные”. Барыня только плечами пожала – и пошла вон. Ей-то соль доставалась дешево». Наверное, из-за простоты и дешевизны щи или супы из капусты всегда были популярны в

отечественных исправительных учреждениях. Тюремная баланда, о которой много написано в «лагерной» литературе, по сути дела, была издевательской имитацией постных щей: вода с плавающими в ней капустными ошметками, в лучшем случае сдобренная селедочными головами.

А у постмодерниста Владимира Сорокина в пьесе «Щи» действие происходит в тюрьме далекого будущего, где наказание отбывают повара за приготовление невегетарианской пищи: смешной, необузданный, хаотичный мир в истинно русской манере. Надо сказать, вопреки репутации автора как ненавистника всего отечественного пьеса Сорокина очень патриотическая. Все действие построено на декламации рецептур всевозможных блюд, когда-то столь любимых и популярных на Руси и, к сожалению, во многом утраченных…

Как всякое исконно-посконное блюдо, щи имеют тьму–тьмущую вариантов приготовления. Самые, пожалуй, знаменитые – суточные, которые становятся только лучше и ядренее на второй день. Самые вкусные – «богатые», с мясом и белыми грибами.

Такие щи готовятся из расчета равного количества мяса (говядина, желательно пожирнее) и квашенной капусты, свежих и соленых белых грибов, моркови, картофеля, репы и репчатого лука. Понадобятся также корень и зелень сельдерея, корень и зелень петрушки, укроп, лавровый лист, несколько зубчиков чеснока, черный перец и майоран. Для заправки – сливочное масло и сметана. Говядину вместе с луковицей и половиной кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) надо положить в холодную воду и варить два часа. Через полтора часа после начала варки посолить, затем бульон процедить, коренья отбросить. В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить пол-литра кипятка, добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретую духовку. Когда капуста помягчает, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной. Белые грибы и разрезанные на четыре части картофелины сложить в эмалированный сотейник, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и опустить в грибной бульон довариваться. После готовности грибов и картофеля соединить все с мясным бульоном, добавить капусту, мелко нарезанную луковицу, оставшиеся коренья, нарезанные соломкой, и пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить двадцать минут. Затем снять с огня, заправить укропом и чесноком и дать настояться в течение примерно пятнадцати минут, закутав чем-нибудь теплым. Перед подачей на стол заправить крупно

нарезанными солеными грибами и сметаной прямо в тарелках.

Самые диковинные щи – с головизной, на бульоне из голов осетровых рыб. Легкие – из щавеля, шпината, сныти и прочего зеленого разнотравья, которые готовят весной и в начале лета. А еще «ленивые» (или рахманные) – из свежей капусты, «серые» – из капустной рассады и крапивы, репяные – из репы или редьки.

К слову – кислые щи, бутылка которых была подана Чичикову, не щи в общеупотребимом смысле слова, а «прохладительный» напиток, бывший популярным на Руси задолго до пепси и даже «Байкала». И не имевший никакого отношения ни к щам, ни к неотделимой от них капусте. Делался этот напиток на основе солода, пшеничной и гречневой муки, дрожжей и сахара и напоминал очень шипучий квас. Итак, у каждого «щаного» рецепта своя история, своя концепция. Суть кулинарная, однако, остается неизменной. Вообще-то щи как блюдо состоялись благодаря уникальной кислой гамме, которая рождается из объединения в одной посуде, а лучше всего в горшке двух субстанций – капусты (или заменяющей ее овощной массы) и кислой заправки. Именно они делают щи щами, пусть даже в рецепте не значится больше ни одного ингредиента. Капуста в хрестоматийные щи нужна квашеная, и лучше поострее. Но сгодится и свежая. Главное – правильно ее нашинковать. Не соломкой, а аккуратными сантиметровыми кубиками, чтобы ни капли ценного сока не пропало.

«Партию» капусты способен сыграть и щавель – со своей пронзительной кислинкой. А вот более нейтральные компоненты, зеленые (сныть, борщевик, крапива) и овощные (репа, редька), уместны в щах из-за способности впитывать кислоту. Поставщиком же этой самой кислоты в таком случае могут выступать рассол квашеной капусты, соленые грибы, развар зеленых диких или антоновских яблок.

Когда-то в щи вместе с капустой вводили мучную подболтку, чтобы консистенция была плотнее. Однако это огрубляло аромат и самым дурным образом сказывалось на вкусе. Положение спас французский кулинар Карем: первое, что он сделал, когда приехал в Россию, – поработал над рецептурой. Вытравил из щей эту самую подболтку, а заодно изменил форму нарезки овощей, от чего, как известно, во многом зависит вкус. Таким нехитрым образом удалось и вкус улучшить, и сохранить ту самую ценную кислую гамму.

Сегодня работу загустителя выполняет картофель. Одну-две картофелины важно добавить еще до закладки капусты и кислой основы, после чего картофелины нужно выбросить: во-первых, картофель от кислоты затвердевает, во-вторых, считается, что он

искажает вкус, превращая щи в заурядный суп с капустой. В постных и зеленых щах роль затвердителя-загустителя отводится крупе – обычно гречневой, которая полностью разваривается.

Идеальный вариант основы для мясных щей – говяжья грудинка. Подойдут также огузок, толстый и тонкий край, но чем жирнее говядина, тем лучше. А чтобы щам придать особенный, неповторимый аромат, говядину рифмуют с ветчиной: мясо отваривают целым куском, ветчину же мелко рубят. И лишь в сборных щах измельчению подвергают все мясные компоненты.

А вот рыба в щах сегодня покажется чем-то из области народных преданий и былин. Когда-то для таких щей рыбу выбирали с особым тщанием: соленую красную, белужину и осетрину в сочетании с простыми окунями, карасями и линями. Из других пород ничего путного не выходило, сколько ни бились.

Главный же секрет настоящих щей – в колдовстве над квашеной капустой. Ее готовят отдельно: отжимают, кладут в глиняный горшок (на худой конец – в эмалированную кастрюлю) и заливают кипятком, не забыв сдобрить двумя ложками сливочного масла. Закрытый горшок ставят в слабонагретую духовку и держат там до тех пор, пока капуста не разомлеет. Это придаст щам особенный томленый вкус, вообще-то достижимый только в русской печи, и тот самый щаной дух, который в щах не менее важен, чем вкус.

В конце готовки собранные и заправленные укропом и чесноком щи неплохо снова отправить в нагретую духовку примерно на полчаса. Щи должны быть густыми, чтобы, как говорится, ложка стояла. И чтобы в тарелке над поверхностью этой гущи возвышался хороший кусок мяса – это «щи с горкой».

К кислым щам подавали расстегаи с рыбой или рассыпчатую гречневую кашу. Щи из свежей капусты ели с пирожками или кулебякой с мясной начинкой. К зеленым хороши ватрушки с творогом, блинчатые пирожки или слоеные пирожки с мозгами.

Впрочем, если щи удались, достаточно будет и краюхи черного хлеба и стопки водки – все остальное от лукавого.

До первой звезды

Великим постом в райпотребсоюз завезли ливерную колбасу; Тамара полдня стояла в очереди.

За ужином ели эту колбасу, намазывая на хлеб; дед по просьбе Антона объяснял, что такое «ливер».

– А как же пост, Леонид Львович? – подколол отец. – Не соблюдать, помню с ваших же слов, дозволяется только болящим и путешествующим.

– Мы приравниваемся к путешествующим. По стране дикой.

– Почему ж дикой?

– Вы правы, виноват. Одичавшей. Как вы иначе назовете страну, где колбасу, коей раньше и кошка брезговала, дают по карточкам раз в полгода?

– Что ж вы не уехали из этой дикой страны в восемнадцатом, с тестем?

– И быть с нею и в горе, и в нищете, и в болести.

Александр Чудаков.

Ложится мгла на старые ступени

Если внимательно вчитаться в Библию, то можно обнаружить интересную подробность – первоначально человеку было позволено питаться исключительно растительной пищей: «Вот, Я дал вам всякую траву, сеющую семя, какая есть на всей земле, и всякое дерево, у которого плод древесный, сеющий семя; – вам сие будет в пищу» (Быт. I, 29). Правда, даже в райских кущах Адаму и Еве вкушать позволялось далеко не все растения. Так, им было дано повеление не есть плодов с Дерева познания Добра и Зла, но, скорее всего, имелся в виду не запрет на плоды конкретного дерева, а запрет на само познание как таковое, и не

нарушение «пищевого запрета» привело к изгнанию из Рая, а своеволие и нарушение данных Создателю обещаний. Люди до Всемирного потопа отличались, таким образом, не только удивительным долголетием, но и вегетарианством. Что, кстати, не помешало им в конце концов впасть в разврат и мерзость, вызвавшие Божий гнев и кару. Отверзлись хляби небесные и…

…И лишь после того, как Ной и его сыновья причалили к Арарату, было дано разрешение на употребление в пищу мяса: «Да страшатся и да трепещут вас все звери земные, и все птицы небесные, все, что движется на земле, и все рыбы морские: в ваши руки отданы они; все движущееся, что живет, будет вам в пищу; как зелень травную даю вам все» (Быт. IX, 2 – 3). Правда, уже Хаму, Симу и Иафету было запрещено есть что-либо живьем, употреблять в пищу кровь и соответственно мясо с нестекшей кровью.

Кстати, простые указания, полученные после Потопа, нашли свое подтверждение на первом Апостольском Иерусалимском соборе. Тогда обсуждался крайне серьезный вопрос – следует ли требовать от крещеных язычников соблюдения иудейских предписаний и пищевых ограничений, данных Моисею на горе Синай. Ведь ограничений, учитывая изложенные в Пятикнижии, было уже более трехсот, каждое из которых являлось абсолютным, например – от запрета варить козленка в молоке его матери, употреблять в пищу кролика (у него на лапах когти), тех копытных, у кого копыто не раздвоено, до запрета на икру тех рыб, у которых нет чешуи (такую рыбу, скажем – осетра, тоже есть было запрещено).

Пищевые ограничения в иудаизме сохранились и до наших дней, а вот поста длительностью более одного дня (в Судный день, Йом Кипур, запрещается есть в светлое время суток) как не было, так и нет. Апостолы же пошли не по пути полной отмены ограничений, а по пути их ослабления и постановили требовать выполнения минимальных повелений, данных для всех людей через Ноя. И следует отметить, что раз указания Апостольского собора никем не были отменены до сегодняшнего дня, то, например, употребление столь любимой многими кровяной колбасы для христианина не что иное, как серьезный грех.

Собственно, пищевые ограничения во всех монотеистических религиях отражают общую идею о том, что человек, избранный к служению Единому святому Богу, сам должен быть чист и свят и им должна употребляться лишь «чистая» пища. Причем «чистая» имеет к гигиене вовсе не непосредственное отношение, хотя имелись и чисто гигиенические запреты, как, скажем, запрет употреблять мясо растерзанного диким зверем животного или

пользоваться загрязненной мышами или насекомыми посудой.

Подчинение запретам и следование ограничениям, обрастающим постепенно множеством подробностей, в конечном счете стало составляющей частью фарисейства, окончательно оформившегося в Иудее к первому веку нашей эры. К фарисеям обращался в Евангелие Христос со словами: «Горе вам, книжники и фарисеи, лицемеры, что очищаете внешность чаши и блюда, между тем как внутри они полны хищения и неправды. Фарисей слепой! очисти прежде внутренность чаши и блюда, чтобы чиста была и внешность их» (Мф. XXIII, 25 – 28). То есть Христос в противовес фарисеям провозглашал главенство внутренней чистоты, утверждая, что как потребность в еде не должна превращаться в обжорство, так ограничения не должны превращаться в самоцель.

Строго говоря, именно в стремлении к внутренней чистоте заключен, как, впрочем, и в других религиях, и смысл принятых в христианстве постов. В особенности же – в соблюдении правил так называемого Великого поста. Древнейшие из церковных писателей, например – Дионисий Александрийский, утверждали, что протяженность Великого поста в сорок дней была установлена непосредственно апостолами. Сделали они это в подражание Моисею и Иисусу Христу, постившимся каждый по сорок дней, один в Синайской, другой – в Иудейской пустынях. Хотя существуют и источники, которые говорят о том, что пост составлял не сорок дней, а сорок часов или же двое суток. Делалась такая временна`я «скидка» опять же таки ради желавших креститься язычников, которых первые Отцы Церкви просто боялись строгостью отвадить от принятия христианства.

Однако начиная с IV века Великий пост уже существовал повсеместно. Такой пост был очень строг, включал в себя дни, в которые вообще не ели или же ели только «всухомятку» и только после появления первой звезды. Один из Отцов Церкви Тертуллиан настаивал на том, чтобы днем был наложен запрет даже на воду, что вообще выглядело довольно странным в странах с жарким климатом. Тертуллиан – «Верую, ибо абсурдно!» – был крайне жесток в плане соблюдения ритуалов, считал, что во время поста богохульной является любая радость, причем даже церковное «лобзание мирра» полагал несовместимым с правилами Великого поста. Учение древней Церкви о Великом посте было суммировано Гангрским собором, состоявшимся в IV веке, на котором анафеме были преданы как те, кто «без крайней необходимости для здоровья нарушает установления Поста», так и те, кто «осуждает собрата, вкушающего мясо с благословления в дозволенное время».

Восточная церковь, еще до формального разделения с Римом, крайне усилила значение Великого поста, и нарушение его установлений было приравнено к ереси. По большому счету подобное отношение к Великому посту сохранилось и в нынешней Русской православной церкви, хотя, конечно, в наши дни отлучать «еретиков» вряд ли кто решится. Важно еще и то, что в Византии законодательство покровительствовало как церкви, так и Посту и существовали законы, по которым в дни Великого поста запрещались любые зрелища и массовые увеселения, закрывались бани, лавки, запрещалась торговля мясом, приостанавливалось судопроизводство, рабовладельцам предписывалось освобождать рабов от работы и даже отпускать на время поста на волю.

В наши дни во время Великого поста по церковному уставу запрещается употребление в пищу продуктов животного происхождения – мяса, молока, яиц, рыбы. Кроме того, с понедельника по пятницу, если на эти дни не приходится какой-либо праздник, не употребляется и растительное масло. Рыба разрешается всего лишь два раза – на Благовещение Пресвятой Богородицы (7 апреля) и на Вербное воскресенье (отмечается в шестую неделю Великого поста). Причем рыба может быть отварной, копченой, соленой или сушеной, но не жареной, так как для жарения используется масло. Строгий пост подразумевает и исключение некоторых продуктов растительного происхождения, таких, как морковь, свекла, красный перец, помидоры: в них якобы присутствует кровь, с которой отождествляется их сок. Рецепты многих постных блюд сохранились со времен крещения Руси и имеют византийское, греческое происхождение. Добавлялись лишь «новые» овощи – ведь до конца XVII века на Руси распространены были только капуста, чеснок, лук, огурцы, редька, репа и свекла.

В XVIII – XIX веках в постные дни в великосветских домах Москвы или Санкт-Петербурга подавали отварную капусту, политую постным маслом, кислые грибные щи. Во время постов во всех ресторациях, трактирах, даже самых лучших заведениях на Невском проспекте выбор блюд ничем не отличался от тех, что ели в монастырях. В одном из лучших трактиров Петербурга, «Строгановском», во время Великого поста не было не только мяса, но и рыбы, а посетителям предлагали грибы, гретые с луком, капусту, шинкованную с грибами, грибы в тесте, галушки грибные, грибы холодные под хреном, грузди с маслом, гретые с соком. Кроме грибов в обеденную карту входили горохи мятые, битые, цеженые, кисели ягодные, овсяные, гороховые, с патокой и миндальным молоком. Чай в эти дни пили с изюмом и медом, без

сахара.

Католическая церковь первоначально следила за соблюдением поста почти с такой же строгостью, как и церковь Восточная. Позже отношение к соблюдению постных предписаний стало более мягким, и ныне правила о постах у католиков строгостью не отличаются. В дни Великого поста, за исключением пятниц и суббот, разрешается все, даже мясо. Существует ограничение на приемы пищи в течении одного дня (не более трех раз в день), а по воскресеньям нет никаких ограничений. Более того, папа Павел VI сократил даже время поста перед причастием до одного часа, хотя первоначально такой пост длился в обязательном порядке сутки.

Хотя недавно епископ Модены монсиньор Бенито Кокки призвал католическую молодежь на время Великого поста по пятницам – в самый строгий день постного времени – отказаться от общения через sms. В своем послании епископ подчеркнул, что sms мешает молодым людям освободиться от пристрастия к виртуальному миру и обратиться к самим себе, прикоснувшись к миру своих душ. Великопостные призывы к самоограничениям касались между тем не только sms. В Трентино, на северо-востоке Италии, католических верующих попросили по воскресеньям не ездить на автомобилях, в Венеции их призвали ради защиты окружающей среды пить воду не из бутылок, а из-под крана. Католики таким образом пытаются как бы быть ближе к настоящему, к современному обществу, к информационной эре. Православие, жестко следующее установленным почти две тысячи лет назад правилам, в этом отношении несомненно и консервативнее, и ближе к истокам, которых якобы так взыскует наш человек. С другой стороны, консервативная позиция обычно, несмотря на строгость и внешнюю стройность, не гибка, не способна к диалогу. Трудно представить, что живущий в современном ритме россиянин может следовать всем предписаниям Великого поста. Ведь тут надо помнить, что предписания касаются не только ограничений в пище, но в общественной и социальной жизни. К тому же многие в России слишком уж уделяют внимание внешнему, забывая о внутреннем. Нарочитое, напоказ следование постным предписаниям при пристальном внимании приобретает почти фарисейские черты. Быть может, не в пище телесной все-таки подлинный смысл поста, а в пище духовной? В том, чтобы совершенствоваться не едой, а делами?

Одним словом – «Горе вам, фарисеи!..»

Кто это там блеет?

И возвел Авраам очи свои и увидел: и вот, позади овен, запутавшийся в чаще рогами своими. Авраам пошел, взял овна и принес его во всесожжение вместо сына своего.

Быт. XX, 13

Отечественное овцеводство по общему, в том числе и профессиональному, мнению пребывает в глубоком упадке. Купить хорошую, а главное – свежую баранину крайне затруднительно. И скорее всего, она окажется выращенной за пределами России. Что очень обидно. Ведь баранина – мясо традиционное, простое и, пожалуй, самое древнее из мяса домашних животных.

Когда человек приручил овец, в точности не известно. По мнению некоторых историков – 8 – 12 тысяч лет тому назад. Важно отметить, что вместе с овцами – некоторые считают, что значительно раньше, – были приручены и козы. Это два близких, самостоятельных вида парнокопытных животных, но если овцы произошли от муфлонов и архаров, живших в долинах и на равнинах, то козы – от безоаровых козлов, и поныне еще бегающих по горам Турции и Афганистана. Пойманных козлят и ягнят древние охотники не убивали, держали возле своих жилищ в загонах, животные начали в неволе размножаться, потребовались пастбища. Имеется предположение, что именно овцы и козы заставили перейти к кочевому образу жизни. Но кочевники-овцеводы и кочевники, разводившие коз, отличались друг от друга. Различие не столь резкое, как между Каином и Авелем, но всегда те, кого люди приручили, в свою очередь оказывали на людей ответное влияние. Козы в массе своей вздорны, спесивы и брезгливы. Их своенравный «горский» характер можно отметить и в поведении обычной домашней козы где-нибудь в средней полосе России. Овцы же значительно более покладисты и послушны. Спокойны и неприхотливы. Посему овцеводы в массе своей были меланхоличны и миролюбивы, разводящие же коз – воинственны и активны. Быть может, из-за того, что, несмотря на родство, эти животные отличаются в одном очень важном свойстве. Овцы срывают траву губами, а козы срезают очень крепкими нижними зубами, причем так, что там, где прошло козье стадо, трава практически не растет еще долгие

годы. Это дает многим исследователям повод считать коз одной из причин превращения некогда цветущей Сахары и пространств Ближнего Востока в пустыни и полупустыни. Во всяком случае, считается, что именно козы лишили Грецию лесов: огромные стада вытоптали и выели все молодые побеги. Немудрено, что именно на козах, точнее – на козлах древние иудеи, народ «жестоковыйный», вымещали свои грехи, выгоняя в пустыню «козла отпущения». И демона пустыни Азазеля обычно представляли в образе черного козла. Но если в древности численность козьих и овечьих стад была примерно одинакова, то с течением времени пропорция сильно изменилась. Теперь активность и агрессивность вроде бы никак не связаны с разводимыми домашними животными. Гигантские же стада овец пасутся в Новой Зеландии, Аргентине, Австралии. Козьи – резко сократились. Овец разводить оказалось гораздо удобнее. И выгоднее. Да и овечья шерсть изменила экономику многих стран. Недаром до сих пор, открывая заседание, спикер английского парламента восседает на мешке с овечьей шерстью. Что же касается бараньего мяса…

…Оно должно быть свежим. Причем только первой свежестью. И готовиться должно в чистоте. Вопрос свежести продуктов, мяса – в частности, и чистоты кухонной утвари рассматривался в одной из древнейших кулинарных книг в истории, в «Китаб аль-табих», составленной ибн Сейяром аль-Варраком во второй половине X века. Автор приводил в качестве примера чистоты – в данном случае вовсе не ритуальной, а, так сказать, бытовой – причту о поваре султана, ходившем к друзьям поиграть в шахматы. Друзья как-то решили попросить повара приготовить сикбадж, то есть – баранину, тушенную с баклажанами в соусе из сока незрелого винограда и меда. Повар же приказал слуге, обычно готовившему это кушанье, принести горшок и, осмотрев горшок, заставил слугу несколько раз вычистить горшок глиной, потом – тщательно промыть, потом несколько раз вымыть с сельдереем. После чего осмотрел все продукты, что-то заменил, что-то оставил как есть и, приказав готовить блюдо, вновь сел к шахматной доске. Друзья, думавшие, что повар приготовит сикбадж сам, были поражены. Но их удивление увеличилось, когда принесли кушанье и оно оказалось намного лучше, чем обычный сикбадж. Повар объяснил все очень просто: «Вы думаете, что кухня султана отличается от вашей? Но мы же готовим из тех же продуктов! Вот конечный результат зависит от их свежести и чистоты горшков!» По закону композиции тут должен следовать рецепт сикбаджа. Что ж, будем следовать закону. Итак, надо примерно шестьсот граммов

жирной, порезанной на куски средней величины баранины залить слегка соленой водой (вода должна покрывать мясо не более чем на два пальца), довести до кипения, снять пену, а потом добавить две щепотки корицы и зерна кориандра. В отдельной кастрюле в соленой воде сварить порезанную на куски морковь, лук и порезанные на четыре части баклажаны, переложить их к мясу, добавив мелко порезанный чеснок, соль и специи по вкусу, и поставить на медленный огонь. Когда мясо будет почти готово, добавить смесь из виноградного сока и меда (200 и 100 граммов), после чего варить еще час. Добавить миндаль, инжир и изюм, выключить огонь, дать настояться около получаса, а чтобы почувствовать себя поваром султана, перед подачей добавить в сикбадж несколько капель розовой воды. Ведь разве какой-нибудь другой повар использует розовую воду? Нет, конечно!

Но на чем мы остановились? На чистоте и свежести! Так вот, самый простой и самый древний способ определения свежести баранины – даже если нет подозрительного запаха и мясо имеет самый «свежий» цвет – сделать небольшой надрез и нажать на него пальцем. Так, скорее всего, проверял свежесть и повар султана. У свежего мяса образовавшаяся ямка выровняется очень быстро. Если мясо подозрительной свежести, то ямка выравнивается медленно, если недоброкачественное – не выравнивается вовсе.

Помимо мяса ягнят-сосунков, наиболее ценным считается мясо молодых кастрированных баранов или овец, которых сочли непригодными для разведения. Также стараются использовать мясо овец не старше трех лет. Возраст забитого животного легко определить по цвету мяса: чем моложе, тем мясо более светлое. Если оно темно-красное, почти фиолетовое, а жир отдает в желтизну, значит, это было животное старое.

Современные, недоступные людям прошлого методы заморозки мяса позволяют хранить баранину, как и любое другое мясо годами. В основном глубоко замораживается как раз мясо старых животных. После времени, проведенного в морозильниках, мясо попадает на прилавки, освобождая место для новых поступлений. Основные производители баранины таким образом избавляются от того мяса, срок хранения которого истек. И оно поступает к невзыскательным потребителям. Проследить путь замороженного до каменного состояния мяса иногда помогает чистейшая случайность. Так, автор этих строк, проходя срочную службу в рядах Советской армии, участвовал в разгрузке вагона с бараньими тушами и оказался причастным к одной из «тайн», покрывавших снабжение армейского личного состава. По клейму на одной из туш стало ясно, что партия баранины была забита и

заморожена в аргентинской провинции Кордова за семь лет до попадания на стол советских солдат…

…Если же вы все-таки купили глубоко замороженную баранину, то при наличии морозильника ее хранение особых проблем не составит. Вот только размораживать ее лучше не в микроволновке и не под струей горячей воды, а постепенно. Переложить из морозилки в основную камеру холодильника, потом из холодильника – в помещение с комнатной температурой, залив мясо холодной водой. Но если было куплено мясо свежее, то его следует или немедленно подвергнуть кулинарной обработке, или положить на хранение в соответствующих условиях. Если у вас имеется свежая крапива, то, обложив ею со всех сторон мясо и проложив также крапиву между кусками, баранину можно хранить до суток. Желательно в керамической посуде, в прохладном и темном месте. Примерно столько же баранину можно хранить в заправке из масла и овощей (хрен, чеснок и репчатый лук). Еще дольше можно сохранить мясо в маринаде. Следует помнить, что настоящий маринад готовится, а не представляет собой простую механическую смесь уксуса, воды, соли, специй и овощей. То есть овощи следует помыть, почистить, нарезать, воду с уксусом, солью и специями, а также луком вскипятить и остудить. Покрытое маринадом мясо следует несколько раз в день переворачивать, а если приготовить маринад на основе кислого молока, то таким образом можно значительно улучшить вкусовые качества «старого мяса». Маринад, в котором хранилось мясо, использовать в дальнейшем не рекомендуется, а мясо лучше всего перед приготовлением промыть, обсушить или обтереть. Исключением, когда мясо готовится сразу по извлечении из маринада, является столь любимый в нашем отечестве шашлык. Блюдо, если быть откровенным, примитивное, как практически все блюда, пришедшие к нам от древних кочевников.

Но как кочевники, так и любители шашлыка знают немало секретов такого приготовления баранины, которое делает мясо сочным и вкусным. Секреты распределяются по всем стадиям готовки, от разделки мяса до тех моментов, которые предшествуют его подаче на стол. Так при разделке обязательно удаляют пленки и срезают практически весь внешний жир (вспомним песню Петра Мамонова «Бараний жир затопит мир…»), хотя некоторую часть жира стоит оставить: ведь жир при термической обработке делает мясо мягче. Баранину можно готовить самыми разными способами, от запекания туши целиком до приготовления из бараньего мяса фарша. Каждая часть туши лучше подходит для одного способа обработки и хуже – для

другого. Например, тушить лучше рульку, лопатку, шею. Жарить и запекать корейку и окорок. Для рагу пойдет грудинка, для шашлыка – нога.

Нет ничего хуже пережаренного мяса, а вот «недожаренное» очень часто является фирменным знаком для многих изысканных кухонь. Во французской кухне даже существует поговорка, следуя которой говядину надо есть с кровью, а барашка – блеющего. Конечно, это из разряда гастрономических вольностей, но рецепт, по которому знаменитый мушкетер Атос, граф де ла Фер, требовал приготовить себе мясо, в значительной степени отражает французский канон: отбить, посолить, поперчить, положить в тарелку в одном углу комнаты, из противоположного показать мясу противень с раскаленными углями, сбрызнуть мясо винным уксусом и подавать. Во всяком случае, среднепрожаренная баранина готовится всего 15 – 20 минут, слабопрожаренная – и того меньше, при условии тщательной предварительной отбивки мяса.

Очень важным для баранины является сочетание мяса, соусов и гарниров. Традиционный и повсеместно рекламируемый кетчуп неплох, но его излишняя острота и кислотность все-таки сбивают вкус. Острая, среднепрожаренная баранина взыскует или таких изысков, как желе из мяты и красной смородины, или же чего-то более простого, но дающего удивительные ощущения, как, например, варенье из брусники и антоновских яблок или варенье из слив с душистым перцем и гвоздикой. Кстати, и во французской кухне подобные сочетания не были редкостью: любимые Людовиком XIV бараньи отбивные подавались Королю-Солнце с горьковато-пряным апельсиновым вареньем. Приправлять баранину можно как минимум двумя способами. Европейский подразумевает мяту, томаты, баклажаны, фасоль, лимон. Восточный – чернослив, миндаль, корицу, инжир. Но тут, как обычно, свое мнение высказывают французы, и с ними не поспоришь: лучшей приправы, чем чеснок и розмарин, для баранины нет. Тут же следует отметить, что баранина практически немыслима без вина. Конечно, миллионы мусульман во всем мире лакомятся бараниной без капли спиртного, но людям, не обремененным религиозными запретами, соблюдая меру запить вином блюдо из баранины будет в самый раз. Лучше всего – вином красным, причем чем тоньше кулинарные изыски при приготовлении, тем «грубее» должно быть вино, а чем проще была приготовлена баранина, тем изысканнее должны быть подаваемые на стол вина…

На этом, пожалуй, всё, но… Да, по закону композиции заключить хочется рецептом, в отличие от рецепта сикбаджа,

простым. Это рецепт ирландского рагу. Мы никак не смеем утверждать, что ирландцы или Ирландия более просты, чем арабы и страны Магриба, но признать, что ирландская кухня будет попроще, чем ближневосточная, все-таки обязаны. Поэтому изысков в ирландском рагу немного, еда это простая, но сытная, а если приготовлена правильно и употребляется в хорошей компании, под правильный аккомпанемент, включающий не только ирландские песнопения, но и исконно ирландские напитки, то несомненно духоподъемная. Для приготовления рагу надо баранину, граммов так семьсот залить холодной водой и кипятить 10 – 15 минут. Потом воду слить и мясо остудить. В большой кастрюле растопить сливочное масло, добавить две порезанные кружочками луковицы, граммов двести нарезанного кубиками картофеля, чеснок, пассировать несколько минут, положить в кастрюлю мясо и залить полутора литрами пива «Гиннес». Кипятить на очень медленном огне полчаса под крышкой с мешочком с травами, а потом разложить порционно по керамическим горшочкам, поставить горшочки в предварительно разогретую до 220 градусов духовку на 10 минут, добавив в них порезанную кружочками морковь, еще полкило картошки, сельдерей и репу, после этого посолить, поперчить и готовить еще 15 – 20 минут. Танцевать джигу ни до, ни после ирландского рагу совсем не обязательно, но пропустить по маленькому стаканчику Bushmills (и до и после…) самое оно. Возможно, настоящий ирландец, самый-самый настоящий предпочтет Connemara, но тут мы уже уходим в другие пространства…

Полный холодец

Я сразу смазал карту будня,
плеснувши краску из стакана,
я показал на блюде студня
косые скулы океана.

Владимир
Маяковский

Есть одно блюдо, про которое многие, увидев его на столе, если не скажут, боясь показаться невежливыми, то уж наверняка подумают: «Какая гадость эта ваша заливная рыба!» Крылатая фраза интеллигентного Ипполита из традиционно любимого фильма «Ирония судьбы» всплывает в подсознании даже в том случае, если на столе стоит вовсе не заливное, а холодец. Или даже – студень. Причем у большинства любителей этих блюд – а они между собой отличаются довольно существенно – все они сливаются в нечто единое. В нечто охлажденное, обычно подаваемое, за редким исключением, в качестве закуски. И, что уж тут скрывать, под крепкие спиртные напитки. Что ж, попробуем разобраться. Не спеша.

Студень и холодец – братья, но совсем не родные. Что с того, что они могут включать в себя практически одни и те же ингредиенты? Что с того, что и тот и другой холодны, да так, что, бывает, подаются с настоящего мороза, и заедая ими стопку столь же холодной – да, ее… – чувствуешь как на зубах скрипит кристаллик льда? Ведь степень родства определяется принципом приготовления, а сей принцип у студня и холодца разный.

Начнем с первого. Студень блюдо классическое, пришедшее из глубины веков. Исключительно русским называть это блюдо было бы неправильно. Студень с большим удовольствием едят и в Польше, и на Балканах, и в Чехии со Словакией, да и в Западной Европе. В Германии студень вообще важнейшая составная часть национальной кухни. Недаром о нем с таким восторгом пишет в своих воспоминаниях Гюнтер Грасс. Будучи после войны в лагере для военнопленных, будущий нобелевский лауреат на голодный желудок слушал лекции о кулинарии, и рецепт студня сохранился в его памяти во всем своем великолепии. Мало того – после лагеря Грасс не мог дождаться возможности приготовить студень, но сделал это лишь через несколько лет после освобождения,

закупив необходимые ингредиенты на деньги, полученные за выступление в составе джаз-банды в небольшом кабачке.

Классический немецкий студень – с некоторым полабским уклоном – готовится так. Половина свиной головы кладется в просторную кастрюлю, заливается подсоленной водой и, приправленная гвоздикой, лавровым листом и целой большой луковицей, варится не менее трех-четырех часов. После варки свиная голова разделывается таким образом, чтобы отделить жир от костей, соскоблить желе с кожи, достать сгустившийся мозг, вываренный свиной язык. Мозг и язык нарезаются кубиками, а в продолжающий кипеть бульон, помимо полученного со свиной головы, добавляются постные куски мяса, также порезанные кубиками, мелко покрошенный зеленый лук, маринованные огурцы, горчичное семя, каперсы, тертая лимонная корка, черный перец грубого помола. После этого добавляют уксус, снимают с огня, перекладывают в глубокое блюдо, ставят на холод. Ждут, когда застынет. Вносят в помещение. Употребляют с жареной картошкой, хреном, яблоками.

Но что нам Германия и студни ее! В России это блюдо готовили издавна. Ведь прародителем студня является обычный наваристый мясной бульон. Когда он остывал, то превращался в густую, вязкую массу. Причина тому – особые желирующие вещества, находящиеся в костях и мясе животных. Правда, до начала XVIII века студня как отдельного блюда практически не существовало: в России готовили студни в богатых домах на следующий день после очередного пира из того, что после пира осталось. Вероятнее всего, кто-нибудь из прислуги как-то вынес остатки мясного супа в холодные сени или в погреб, а результатом и стал студень. Так случайное совпадение стало источником дальнейших гастрономических изысков. И полюбился студень сразу. Вообще съесть кусочек холодца утром, после возлияний, дело хорошее – оттягивает. Наш народ сразу распробовал это великолепие. Кстати, студень хорош, как это ни парадоксально, и в горячем виде. Ведь есть такое восточное, очень похожее на студень блюдо – хаш. Он…

Нет, нам еще не время оборачиваться на Восток. Вспомним, что датчанин Ян Фельтен, повар царя Петра Алексеевича, всегда готовил для него студень, которым преобразователь России любил, с солеными огурцами и квашеной капустой, начать обед. Кстати, царь требовал студня ежедневно и его ничуть не смущало, что уже в те времена студень считался едой очень простой. Даже, как стали считать в конце XVIII века и в веке XIX, едой для прислуги. Подобных взглядов придерживалась Елена Молоховец, а Иван Гончаров в великом романе «Обломов» приводит мысли

управительницы Ильи Ильича, Агафьи Матвеевны, когда та, думая об ожидающей барина нужде, думает, что может случиться такое несчастье, что Илья Ильич «станет кушать вместо спаржи репу с маслом, вместо рябчиков баранину, вместо гатчинских форелей, янтарной осетрины – соленого судака, может быть, студень из лавочки…».

Да, русский студень, безусловно, был вкусен, наварист, но вид имел не очень изысканный. Любой, что из говядины, что из свинины. Думается – даже тот, что подавали царю Петру основным своим достоинством имел сытность и вкусовые качества. Остальное было не так уж важно. И готовился он почти так же, как и студень по Гюнтеру Грассу. Примерно так. Говяжьи субпродукты и кости залить холодной водой (на 1 килограмм продуктов около 2 литров воды), варить при слабом кипении в течение 6 – 8 часов, периодически снимая жир Через 3 – 4 часа после закладки субпродуктов добавить мясо. За час до окончания варки положить луковицу, морковь, петрушку, несколько зубчиков чеснока, лавровый лист, перец, посолить. Мясо и субпродукты вынуть из бульона, слегка охладить, мясо мелко порубить, соединить с процеженным бульоном, если необходимо – еще немного посолить, снова прокипятить. Охладить и, не давая застыть, разлить в формы, на дно которых положить кружочки вареных яиц и вареные овощи. Подавать с хреном. Студень можно приготовить из говядины, свинины и костей и без субпродуктов, но тогда уже добавляется желатин, что для настоящего студня будет отступлением от правил.

Холодец от студня отличается тем, что бульон, полученный от варки мяса, рыбы или птицы, и тот бульон, которым идущее на холодец мясо, рыба или птица заливается, – это разные бульоны. Бульон для холодца должен быть осветлен, с его поверхности должен быть полностью убран жир, его необходимо процедить. Та самая «прислуга», о которой писала Молоховец, будет довольствоваться бульоном мутным, неосветленным, в котором мясо и субпродукты варились совместно и никогда не разделялись…

Дальнейшее развитие студню-холодцу придали французские повара, появившиеся в России в XVIII веке. Они внесли в него изыски, а вместо измельченного мяса стали использовать крупные куски, начали заливать их осветленным прозрачным бульоном, чтобы была видна их красивая естественная фактура, а в качестве украшения добавляли овощи, зелень и различные специи. Так простецкий на вид русский холодец приобрел галльскую изысканность и занял достойное место в ряду холодных закусок.

Еще со времен Екатерины II между Россией и Францией происходил «обмен кулинарными любезностями» – популярные блюда назывались в честь известных иностранных персон. Так, при дворе российской императрицы были популярны бараньи отбивные а-ля мадам Помпадур, на что французские кулинары ответили увековечиванием имени фаворита императрицы, назвав в честь него заливное из фазана «принц Орлофф».

Классическим заливным была и остается та самая «заливная рыба». Если приготовить ее по рецепту поваров екатерининских времен, скорее всего, ни у кого не повернется язык, как у Ипполита, произнести слово «гадость». Для этого потребуются такие дорогие и не всегда легкодоступные продукты, как стерлядь, паюсная и зернистая икра, раковые шейки и тому подобное. Нам надо будет сварить обработанную и нарезанную на порционные куски стерлядь в предварительно подготовленном рыбном бульоне из мелкой рыбы, после чего отделить готовые куски стерляди от хрящей и поставить их в холодильник. Оставшийся бульон процедить, довести до кипения, добавить размоченный желатин и осветлить его оттяжкой из икры. Это желе должно напоминать по виду и вкусу уху. Желе слегка охладить и тонким слоем налить в салатник. На застывший слой желе положить куски стерляди, раковые шейки и зернистую икру и постепенно заливать желе. При подаче оформить оставшимися раковыми шейками, рубленым желе, икрой, зеленью. Салатник с заливной рыбой поставить на блюдо со льдом. Отдельно подать хрен с уксусом.

Так же можно приготовить судака, налима или ершей, кому что нравится. Понятно, что такое заливное получится удачным, если педантично следовать классической рецептуре. Да, непростая работа. Вероятно, по этой причине заливное не удается полностью адаптировать для общепита, где по преимуществу властвует студень.

Студень-заливное-холодец – от названия суть не меняется – очень архаичная еда, или, как сейчас модно говорить, аутентичная. И современному человеку, привыкшему к быстрому питанию или, наоборот, к обедам в дорогих ресторанах, она не очень близка и понятна. Хотя каждый знает, что такое холодец или заливное, – как минимум из кино. «Ну зачем холодец, ну не донесу я стюдень»!» – это тоже часто цитируемая фраза, прозвучавшая в фильме «Вокзал для двоих». Но голяшки, головы, губы и другие привлекательные части, необходимые для приготовления студня! Кому же охота со всем этим сегодня возиться?! От одних названий оторопь берет. Однако есть еще среди современных разночинцев люди, которые всенепременно

ставят на новогодний стол эту дрожащую прелесть – студень или заливную рыбу.

И немедленно выпил!

Пить просто водку, даже из горлышка – в этом нет ничего, кроме томления духа и суеты.

Венедикт Ерофеев

Главный герой одного из романов Роберта Пенна Уоррена измерял время сигаретами («Это было столько-то пачек сигарет назад…»). Гораздо более серьезная и эмоционально нагруженная шкала была у террориста Богрова, убившего царского премьера Столыпина. Богров на предложение написать прошение о помиловании на высочайшее имя якобы ответил: «А что мне жизнь? Еще пару сотен котлет съем!» Таким образом, мы можем увидеть, что повседневность сама предлагает то, что годится для измерения времени жизни. Помимо выкуренных сигарет время можно измерять изношенными штанами, как это делает английский писатель Стивен Фрай, а можно купленными или проданными газетами и журналами, как один из русских медиамагнатоволигархов. Рюмки водки (в России, скорее, стаканы или бутылки!) более годятся для измерения степеней душевной расслабленности или близости, а также многих других персональных характеристик. Формула «Я его не знаю, я с ним не пил» представляется исконно русской. Ведь в традиции русской повседневности от века заложено, что для лучшего узнавания качеств того или иного человека с ним надо вместе хорошенько выпить. Непьющий же вызывает настороженность. Про такого в первую очередь думают не то, что этот человек просто следует здоровому образу жизни, а что у него есть что-то не совсем хорошее за душой. Недаром «Что у трезвого на уме, то у пьяного на языке» – характерная русская поговорка. Способность же много выпить и не опьянеть в повседневности связывается не с физиологической устойчивостью к алкоголю (или, наоборот, со второй стадией алкоголизма…), а с положительными качествами личности: «Умеет держать “банку”! Значит, “правильный мужик”». Тоже очень русская формула!

А в каких произведениях русской литературы нет ни одного упоминания водки, ни одной сцены употребления оной? Это тема для настоящей диссертации. Но нынешнее время вносит свои коррективы. Вот в популярном некогда романе Сергея Минаева «Духless» водку не пьют, пьют виски да шампанское, нюхают «кокс», но только продукт Минаева – не литература, а симулякр

для офисного планктона, в котором жизнь и проявления оной мутировали в нечто искусственное и непотребное.

Прежде водка считалась не только знаком уважения, символом веры, источником счастья или корнем зла. Она довольно часто заменяла деньги. Существовала универсальная единица – «бутылка». В закрытом обществе именно «бутылками» измерялся труд людей таких важных профессий, как, скажем, автослесарь или водопроводчик. Была специфическая градация стоимости работ, от самых дешевых (треть «бутылки», точнее, один рубль двадцать копеек), гарантировавших получателю возможность после работы распить с кем-то реальную бутылку «на троих», до дорогих (полная «бутылка», то есть три рубля шестьдесят две копейки). Причем треть была и самой ходовой, и самой отвечающей менталитету советского человека, привыкшего после работы выпить в компании где-нибудь на детской площадке, в подворотне, а не по-буржуазному – у себя дома, в гордом одиночестве или ожидая тумака от законной супруги.

Изменения в структуре повседневности и в «бутылочной» шкале стали необратимыми. Выражаясь околонаучным языком, можно сказать, что они привели к радикальному изменению внутренней структуры русского пития, к изменению смыслов, стоящих за водкой. Изменилась и сама суть водки. Ведь недаром художник-нонконформист Оскар Рабин издевательски изображал колокольню заброшенной церкви, возле которой в луже лежит пьяный в виде водочной бутылки. Теперь водка перестала быть извращенным символом веры, а пьяные, хотя пить меньше не стали, не валяются в лужах.

Возможно, в Россию пришла жесткость отношений, прежде в значительной степени чуждая российскому духу. Водка, как и деньги, за нее заплаченные, становится все более и более частным делом. Индивидуальным. Пьют дома, не выходят в красной рубашоночке показать себя народу. Прежде пьяного кто-то обязательно довел бы до дому. Теперь же ему повезет, если у него только заберут последние деньги. И положительные или отрицательные качества личности всё чаще проверяются по другим шкалам. Не водочным. Можно сказать, что водка постепенно становится только продуктом. Товаром. Одним из. Товаром обыкновенным.

Но все-таки неповторимый колорит водки остается. Как-то автор этих строк оказался в маленьком, пришедшем в жуткий упадок селе, прежде достойном уездном городе Крапивна. Впервые Крапивна упоминается в завещании Дмитрия Донского, в котором он отказывает ее в пользу своей жены княгини Евдокии, а в указе императрицы Екатерины II от 8 марта 1778 года, где

утверждались гербы городов Тульской губернии, крапивненский герб описывался так: «В золотом поле шесть посаженных веток крапивы».

Видимо, великую русскую императрицу трудно вытравить из генетической памяти народа: в здешнем, торгующем спиртным магазине молодая скучающая продавщица посоветовала купить выпущенную в память о Екатерине водку. Правда, сделала она это несколько фамильярным, панибратским тоном: «А возьмите “Катю крепкую”». И добавила, желая показать, что и в провинциальной глуши люди не чуждаются современных веяний: «Это наш фирменный бренд!» С водкой «Екатерина Великая. Крепкая» на витрине соседствовали водка со странным, литературным названием «Что делать?» и водка с названием не менее литературным – «Левша». Справедливо предполагая, что после «Что делать?» в голове обязательно начнет свербить другой извечный русский вопрос: «Кто виноват?», а от «Левши» непременно захочется кого-нибудь подковать, мы последовали совету продавщицы.

Вот только пить «Катю крепкую» было трудновато. Она была действительно крепка (пятьдесят градусов!), но вкусом скорее напоминала какой-то ядохимикат. И, несмотря на то что распивалась в компании имеющих водочный опыт людей, была не допита: кто-то достал из сумки заначенную, проверенную уже поколениями бутылку «Столичной».

Тем не менее шкала и меры повседневности еще ждут своего вдумчивого исследователя. Кого взять в качестве отправной точки? Того же Венедикта Ерофеева? Но времена коктейлей «Слеза комсомолки» и «Сучий потрох» прошли. Как уже невозможно войти в привокзальный буфет и «спросить хересу».

Но оставим культурологические метания. Взглянем в глубь веков и попробуем увидеть – хотя бы приблизительно – тот судьбоносный момент, когда водка – будем пользоваться этим, устоявшимся и привычным наименованием – впервые явилась миру. Какими бы ни были нынешние рецепты и технологии получения водки, изначально ее получали перегонкой, «выкуриванием вина». Как отмечали историки, технология перегонки была уже намечена в Древней Греции, доведена до воплощения в Риме, хотя конечный продукт перегонки использовался или как самостоятельное лекарственное средство, или как основа для растворения других лекарственных средств. Нет никаких сомнений в том, что величайший врач Средневековья Ибн Сина (X – XI века) использовал полученный дистилляцией спирт для составления своих лекарств и был первым, кто не только обеззараживал им кожу вокруг ран, но и

рекомендовал его для очистки рук хирурга. Водка, точнее – aqua vitae, «вода жизни», использовалась как средство, оживляющее сердце, излечивающее колики, водянку, паралич, перемежающуюся лихорадку, врачами медицинской школы Солерно, Южная Италия, начиная с 1100 года. Активное применения водки как лекарственного средства продолжалось до тех пор, пока в 1387 году королю Наварры Карлу Злому не прописали для снятия болей в суставах обертывание в пропитанное водкой сукно. Сукно, для пущего эффекта, было зашито толстыми нитками, конец одной из ниток беспокоил короля, он попросил его отрезать, но слуга решил убрать лишнее с помощью пламени свечи: сукно и Карл Злой вспыхнули, слуга, позже лишившийся головы, бросился бежать…

…Приключившееся с Карлом Злым несчастье почти на два столетия притормозило водку. Она лишь к северу от Италии и Наварры стала популярной – настолько, что в 1496 году магистрат Нюрнберга запретил продажу aqua vitae в праздничные дни, а один врач написал трактат о вреде водки, в котором были такие слова: «…ныне любой и каждый завел обыкновение пить aqua vitae, и посему необходимо помнить о количестве, какое можешь себе позволить выпить, и научиться пить по возможностям своим, ежели желаешь вести себя как дворянин». Однако водка была не только алкоголем или лекарственным средством. Французские короли прекрасно понимали, что в водке, так сказать – в свернутом виде, содержатся значительные поступления в бюджет в форме налогов, и поэтому ее производство отдавалось тем корпорациям, которые могли соответствующие налоги платить. Сначала корпорации торговцев уксусом, потом корпорации кабатчиков, потом – бочаров. Бочары получали настолько большие доходы от производства водки, что доходило до открытых столкновений между соперничающими корпорациями, пока специальным указом 1650 года первый министр Франции Джулио Мазарини не ввел квотирование по корпорациям и процентные ставки по налогам. Примерно в этот время появились коньяк и арманьяк, но производство водки было, несомненно, и более прибыльным, и шире распространенным. Прошло еще почти сто лет, и появились первые перегонные кубы с постоянным охлаждением противотоком, а в конце XVIII века Эдуард Адан, чье имя наука «водковарения» несправедливо забыла, изготовил перегонный куб со змеевиком, то есть практически современный «самогонный аппарат».

А что в России? У нас все как обычно – нам почему-то долгие годы, если не десятилетия, казалось, будто водка исключительно отечественное завоевание-изобретение. А дело все в том, что если

водка и исключительно русское изобретение, то только та, которая появилась в 1895 году, после введения по инициативе министра финансов Сергея Витте государственной винной монополии. Именно тогда водкой стал разведенный до сорока градусов (Менделеев тут ни при чем…) полученный в ректификационных колоннах – они, изобретенные в Германии, появились в России только в начале 1880-х – чистый спирт, который можно было гнать из чего угодно. Прежде же водочное производство в России было таким же, как и в Европе, «зелено вино» получали путем дистилляции, а мифический монах Исидор, якобы основавший его производство в подвалах Московского Кремля аж в XV веке, к нему никакого отношения не имел.

Знаменитая «шереметевка», которую гнали из ржи методом дистилляции крепостные графа Шереметева, была настолько чиста, вкусна, многообразна, что поставлялась и ко двору, и за границу, а на международных выставках получала неизменно золотые медали. Вот только выход ее (один литр из ста килограммов сырья) был совершенно нерентабелен и оправдан только условиями крепостного права.

Как бы то ни было, истинной причиной введения монополии была забота о пополнении госбюджета, и переход на ректифицированный спирт позволял получать наименьшую себестоимость напитка. Как за счет технологии, так и за счет перехода на дешевое сырье. Например, на картофель.

Вот само слово «водка», по мнению подавляющего большинства исследователей, русское. Впервые оно встречается в Аптекарском указе 1680 года, но относилось лишь к спиртовым настойкам медицинского назначения. Позже водкой стали называть все крепкие напитки, например – любимый моряками джин – «голландская водка», или напиток аристократии – «французская водка», которую получали после перегонки дорогих красных французских вин.

И тогда же, с момента введения государственной винной монополии, стали культивироваться несколько, опасно распространенных в России мифов. Например, миф, будто водка из спирта-ректификата менее вредна для здоровья. Позднейшие исследования опровергли это заблуждение, но и до сих пор благороднейшие aqua vitae обзывают презрительно самогоном, а обжигающий ядовитый разведенный спирт – нашим исконно-посконным…

Но не все так плохо. Тем более что в 20-е годы прошедшего века один парижский таксист, бывший полковник русского Генерального штаба, первым приготовил десерт «Белый русский

полковник». В нем он соединил «французскую водку» и мороженое, причем водку можно взять и нашу, отечественную. Десерт готовится просто. Надо взять два лайма, очистить от кожуры, прокрутить в блендере, удалить косточки, смешать с предварительно слегка «отпущенным» мороженым, сделать шарики, положить в морозилку. Когда шарики затвердеют, положить в креманки, залить сильно охлажденной водкой до «экватора» шарика. Можно посыпать тертым шоколадом, но тогда «Белый полковник» потеряет белизну. Полковником при этом оставаясь…

Тихая охота

Вот это грибки с чабрецом! Это с гвоздиками и волошскими орехами! Солить их выучила меня туркеня, в то время, когда еще турки были у нас в плену… А вот это грибки со смородиновым листом и мушкатным орехом! А вот это большие травянки; я их еще в первый раз отваривала в уксусе; не знаю, каковы-то они; я узнала секрет от отца Ивана. В маленькой кадушке прежде всего нужно разостлать дубовые листья и потом посыпать перцем и селитрою и положить еще, что бывает на нечуй-витере цвет, так этот цвет взять и хвостиками разостлать вверх.

Николай Гоголь.
Старосветские помещики

Тихая охота пуще неволи. Кто любит грибы, а кто – их собирать. Настоящие фанаты начинают ходить в лес ранней весной и не успокаиваются до первого снега. И что удивительно – почти никогда не возвращаются без добычи…

И это вполне объяснимо. Ведь в одном кубическом метре воздуха в бору или березняке парит от одной до двух тысяч грибных спор, а лесная почва ими просто усеяна. В среднем в одном грамме неплодородного подзола содержится до 80 тысяч грибных зачатков. Казалось бы, при таком обилии «семян» грибов должно быть невероятное количество. Но спора обладает ограниченным запасом питательных веществ, и на ее прорастание влияют питательность почвы, температура и влажность воздуха, освещенность. Только когда все это вместе складывается в «благоприятные условия», спора пробивается и дает начало новой грибнице.

А еще немалое значение имеет чистота леса. Заросший, непроходимый, покрытый валежником лес обычно на грибы не богат. Не любят грибы и «человеческого» мусора, отступают, уходят в нехоженые места. «Сопливых» маслят, которых прежде разве что косой не косили, сейчас практически не сыщешь, а все

потому, что масленок очень чувствителен к загрязнению окружающей среды.

Гриб – существо загадочное: биологи не относят его ни к растениям, ни к животным и склонны скорее считать особой формой жизни. Общепринятой научной классификации грибов нет. Чаще принято деление на сапрофитов, то есть питающихся отмершими организмами (к ним относятся крупные грибы), и паразитов – это чаще болезнетворные грибы. Грибнику, правда, все это не так важно, поскольку он имеет дело лишь с узким классом грибов, пригодных в пищу. Поэтому мы, неспециалисты, делим грибы на съедобные и несъедобные, выделяя в отдельный отряд ядовитые.

Среди съедобных есть грибы культурные, которые научились выращивать в питомниках (шампиньоны, например, или вешенки), и дикие. Дикие, понятное дело, и вкуснее, и дороже, и именно из них готовятся самые изысканные блюда. В ресторанах они стоят в разы дороже, но это и неудивительно – ведь вкус и аромат, свойственный лесным, диким грибам, не подделаешь.

Культивировать грибы начали каких-то двести лет назад. А собирали их люди, наверное, всегда. Древние греки и римляне, китайцы и индийцы, африканские и южноамериканские племена – все верили в божественное происхождение грибов. В Египте они считались пищей фараонов, простым смертным запрещалось к ним даже прикасаться. Вавилоняне отдавали предпочтение трюфелям. Этот гриб всегда считался деликатесом. Упоминания о полезных свойствах трюфелей можно найти у знаменитых римлян – врача, грека по происхождению, Диоскорида, философа Сенеки, писателя и ученого Плиния Старшего. Древнегреческий естествоиспытатель и философ Теофраст упоминает в своих трудах, что его сородичи (в III веке до нашей эры) охотно употребляли в пищу сморчки и шампиньоны. Дошедшие до нас трактаты по медицине и естествознанию свидетельствуют о грибных пиршествах, которые устраивали римляне. Но и в античные времена нередки были отравления ядовитыми или неправильно приготовленными грибами. Известны случаи, когда ядовитые грибы использовались для решения династических проблем: император Клавдий, например, отправился к праотцам, отведав грибочков, заботливо предложенных супругой Агриппиной.

Китайцы и японцы более двух тысяч лет собирают грибы, которые растут не на земле, а на деревьях, – шиитакэ. На Дальнем Востоке этот гриб считался и считается по сию пору не только питательным, но и очень полезным для здоровья. По вкусу он напоминает что-то среднее между белым и шампиньоном.

Сегодня шиитакэ выращивают в искусственных условиях не только в азиатских странах, но и в Европе, и в Америке.

В русском языке слово «гриб» появляется в XV веке и происходит, скорее всего, от древнеславянского «гърб», то есть «горб». Возможно, название произошло от характерных форм шляпок самых распространенных съедобных грибов средней полосы.

На Руси не зря грибы называли «лесной говядиной». Мясо для простого люда было непозволительной роскошью, а гриб создавал иллюзию плотной и сытной еды. Причем именно иллюзию – некоторые физиологи утверждают, что грибы в нашем организме не успевают усваиваться, проходят «сквозняком».

Грибы всегда составляли и основу постного стола. Прежде, когда строгий пост соблюдало большинство, грибные запасы на зиму имели важное стратегическое значение. Целыми семьями выезжали в лес на телегах и привозили их полными отборных рыжиков, боровиков, лисичек, груздей. И недаром Пушкин писал в «Евгении Онегине»:

> И все тогда пошло на стать.
> Она езжала по работам,
> Солила на зиму грибы,
> Вела расходы, брила лбы…

В 30 – 40-х годах XIX века Петербург во время Великого поста славился своими постными грибными яствами. «Много есть прекрасного в России… Но лучше всего в Чистый понедельник забирать соленья у Зайцева (угол Садовой и Невского). Рыжики, грузди, какие-то вроде яблочков, брусника разложена на тарелках (для пробы). И нити белых грибов на косяке двери…» – писал Василий Розанов в «Опавших листьях».

Грибы были серьезной статьей экспорта: в 1911 году, например, русские купцы продали на Запад 32 тысяч с лишком пудов (свыше 516 тонн) сушеных грибов, на 420 тысяч рублей золотом. В ту пору грибы шли на экспорт наряду с такими исконно русскими товарами, как пушнина и икра. Фунт засоленных особым холодным способом каргопольских рыжиков в начале XX столетия стоил в Европе дороже бутылки самого лучшего шампанского. Критерием качества считалась способность гриба пройти сквозь узкое бутылочное горлышко (шляпка диаметром не более 2,5 сантиметра). Маринованные же маслята были для парижских гурманов, что устрицы.

Да и в XXI веке лисички и рыжики в Европе считаются такими же деликатесами, как черная икра. Значительная их часть по-

прежнему ввозится из России. Правда, часть возвращается к нам обратно в замороженном и консервированном виде. Как будто их здесь нельзя консервировать и морозить! А в ухоженных европейских лесах собирают грибы только отъявленные гурманы. Или наш брат российский турист. Вроде персонажа из рассказа прекрасного писателя Валерия Попова: оказавшись в Лондоне в командировке с крайне ограниченными средствами, он, вызвав изумление у «кокни», собрал грибков в небольшом лондонском парке и отлично поужинал ими у себя в гостинице.

В США подавляющее большинство населения считает все грибы, кроме продающихся в супермаркетах, ядовитыми, и, если человек собирает что-то в лесу, о нем чаще всего думают, что он хочет найти галлюциногенные грибы североамериканских аборигенов. Писатель Александр Генис рассказывал, что как-то вместе с сыном приехал в гости к ныне покойному Льву Лосеву, но, не застав того дома (Лосев читал лекцию в университете), решил пособирать грибов к ужину. Сквозь редкие деревья отец и сын Генисы вдруг увидели еще одного грибника. «Наш!» – решили они и не ошиблись: к ним приблизился Виктор Ерофеев, ревниво взглянувший в их уже наполненную корзину и вместо приветствия поставивший всех на место словами: «А у меня книга новая выходит!..» О блюдах из лесных грибов можно слагать поэмы. Например, о супах – от прозрачных бульонов до густых польских грибных борщей, французских супов-пюре, наиболее изысканным из которых является французский крем-суп из лисичек. О сложных гарнирах и не менее сложных сочетаниях с мясом, птицей и дичью. О фетуччини ай порчини, пасте с белыми грибами, жареным чесноком, итальянскими приправами и соусом из свежих помидоров, считающейся верхом кулинарного искусства. И как не вспомнить перигорский соус на основе телячьего бульона, мадеры и трюфелей, который подают к мясу во Франции!

А можно вообще не мудрствовать и нажарить грибов с картошкой. Все, что плохо для остальных видов живого – холод, дожди, – хорошо для гриба. Это, должно быть, и роднит его с русским человеком, для которого все здорово, что остальным смерть. Может, поэтому мы собираем и едим всякие грибы, вплоть до валуя с коричневой сферической шляпкой, который так легко принять за белый гриб. И свинуха у нас идет в ход, хотя она концентрирует в себе наибольшее количество вредных веществ, начиная со свинца. Владимир Солоухин, автор книги «Третья охота», уверял, что если вымочить в уксусе мухоморы, то на вкус они похожи на белые грибы. Надо будет как-нибудь попробовать…

Что в имени тебе моем?

Раз только Алексей Дмитриевич изменил меню в «русской избе», сохранив всю обстановку. Неизменными посетителями этого трактира были все московские сибиряки. Повар, специально выписанный Лопашовым из Сибири, делал пельмени и строганину. И вот как-то в восьмидесятых годах съехались из Сибири золотопромышленники самые крупные и обедали по-сибирски у Лопашова в этой самой «избе», а на меню стояло: «Обед в стане Ермака Тимофеевича», и в нем значилось только две перемены: первое – закуска и второе – «сибирские пельмени». Никаких больше блюд не было, а пельменей на двенадцать обедавших было приготовлено 2500 штук: и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском… И хлебали их сибиряки деревянными ложками…

Владимир Гиляровский.
Москва и москвичи

Как мало на Земле мест, где ни укоренилась бы пельменная традиция! Народы самых различных культурных и исторических корней едины в любви к этому блюду. Начинка, тесто, пряности и заправка суть воздух, вода, огонь и земля пельменной гастрономии. И у каждого народа есть свой, характерный «пятый элемент». Некий пельменный секрет. Особенность.

Правда, во времена советские в знаменитых точках общепита под гордым названием «Пельменная» было не до «пятого элемента». Вот тетки-поварихи, вот тетки-«раздатчицы», иногда соединенные в одной «тетке» – властительнице, строгой к посетителям. Повариха разрывает картонную пачку, вываливает содержимое в огромный чан, ворочает там шумовкой. На глаз определяет готовность и недобрыми глазами взирает на очередь

из страждущих соотечественников. Своеобразные ароматы, вечно липкие полы. Алюминиевый прилавок. Вечный вопрос раздатчицы: «С маслом? Со сметаной?» Треск кассового аппарата. Тридцать шесть копеек – с маслом, тридцать восемь – со сметаной. Уксус в мутного стекла графинчиках и горчица в бумажных стаканчиках с деревянной палочкой – на колченогих столах, только что протертых грязной тряпкой вечно чем-то недовольной уборщицы. Горчица, впрочем, имела тенденцию быстро заканчиваться – ее любили намазать толстым слоем на хлеб. На вашем столике горчица есть? Передайте, пожалуйста…

Сия неприглядная картина правдива лишь отчасти. Были пельменные и повыше классом. Однако такая пельменная, как в снятом в 1982 году фильме Юлия Райзмана «Частная жизнь», существовала лишь в кино. В той, «виртуальной» пельменной герой Михаила Ульянова, отставной директор большого завода, случайно встречается с уволенным им когда-то инженером. Неторопливая беседа. Покрытый скатертью стол, салфетки, приборы, официантка в кокошнике и фартучке, после просьбы бывшего инженера принесшая и по сто грамм. Райзмана упрекали, что таких пельменных не было никогда. Он хитро щурился: возможно, он создал такую пельменную для того, чтобы другая, значительно более серьезная ложь этого фильма не бросалась в глаза…

…Но нельзя не признать, что и в пельменных «стоячих», и даже в пельменных «как в кино» царил особый дух. Там формировалось особое «пельменное» братство. Только там, за одной стойкой, профессор и работяга, перед тем, как «дернуть по маленькой», обязательно брали на раздаче по порции пельменей. Это, кстати, и отличало пельменные, скажем, от пивных. Распивать, конечно же, запрещалось, пили втихаря, разливая под столом из профессорского портфеля, зачастую – из одного стакана, из-под яблочного жидкого компота, купленного исключительно ради тары. Это, наверное, была такая скрытая советско-пельменная идеология – объединения интеллигенции и пролетариата под знаком пельменя.

Но в пельменях было и другое объединяющее начало – семейное. Часто это становилось самым настоящим священнодействием. Пельмени лепили всей семьей. По нескольку сотен штук за раз. Конечно, это все не съедалось в один присест, а замораживалось. Очень удобное и практичное блюдо, эти пельмени.

Самое главное в домашнем приготовлений пельменей – фарш. Фарш должен быть обязательно рубленый, а не проверченный через мясорубку. Заготавливали говядину и

баранину (свинину по определенным причинам в семье автора этих строк не употребляли), затем долго точили ножи, и на этот призывный скрежет сбегались все кошки с округи. Затем долго-долго «рубили» мясо. В фарш добавляли много лука, это придавало сочность пельменям. Лук, кстати, для пельменей – важнейшая составляющая. И не только для них, но и для всех их «родственников». Как-то, будучи в Самарканде, зашла я в чайхану и заказала манты. Манты были потрясающе вкусные и сочные, но в них было так много лука, что когда я сказала об этом чайханщику: «У вас в мантах один лук!», он очень удивился, даже обиделся и ответил: «Как один лук? Много лука!» Да, действительно много лука…

Дальше все было просто. Обычное тесто. Лепка. Впрочем, как говорила бабушка моей одноклассницы – потомственная яицкая казачка, – пельмени не лепят, а пишут. Вот именно что пишут. До сих пор пишут и историю пельменей. А может быть, это пельмени пишут нашу историю? Похоже на то.

Варка. Конечно, после нее есть еще один немаловажный процесс. Заправка! Тут уж фантазия безгранична и способов масса. Самый простой – это когда лук обжаривают на подсолнечном масле до золотистого цвета. На пельмени кладется сливочное масло и заливается обжаренным луком. Очень просто, но очень вкусно. А можно приготовить «катык». Дело хлопотное, но сто`ящее. Готовится «катык» из натурального молока путем сквашивания. «Катык» отличается жирностью (перед сквашиванием молоко долго кипятится, выпаривается как минимум на треть). Процесс этот длится 6 – 10 часов. После сцеживания «катыка» получается густая масса, что-то среднее между творогом, сметаной и сливочным маслом. В «катык» выдавливается несколько зубчиков чеснока, добавляются рубленная зелень, соль, перец, и вот она, вкуснейшая заправка к пельменям. Ну и к мантам соответственно. Понятно, что о «катыке» надо позаботиться заранее…

Почему-то считается, что пельмени – исконно русское блюдо. Это не совсем так. Точнее, совсем не так. Просто каждая нация приписывает изобретение этого «чуда» себе. Пельменный бэкграунд глубок и многопланен. В Россию же пельмени пришли, скорее всего, из Китая, через Дальний Восток и Сибирь, где-то в XIV веке.

К этому времени классический рецепт «Юи-пао», из которого выросли рецепты всех мыслимых-немыслимых пельменей-варениках, был уже основательно подзабыт. Однако нам не потребуется вести исторические изыскания для того, чтобы его возродить: этот рецепт, записанный в одном китайском

кулинарном трактате VI века, не потерял актуальности. Надо замесить тесто и хорошо раскатать его, причем в тесто обязательно добавляются крахмал и сахар. Тесто должно не менее двух часов «подходить» при комнатной температуре, после чего должно быть еще раз перемешанным, а потом раскатанным на посыпанной мукой доске в жгут диаметром пять сантиметров. Жгут надо будет разрезать на куски длиной в четыре сантиметра, а каждый кусок раскатать в кружок. В свиной фарш добавим мелко порезанный укроп (на полкило фарша – две столовых ложки), тертый имбирь (столовую ложку), рисовую водку (столовую ложку), соевое масло (столовую ложку), соль и перец. На кружки теста положить начинку и слепить, точнее – защипить. В скороварку налить немного воды, натянуть в ней полотняную салфетку и на салфетке расположить пельмени. Готовить двадцать пять минут.

…Попавшие в Сибирь китайские пельмени укоренились там настолько, что «сибирские пельмени» стали воистину российским брендом. Многое в их рецептуре упростилось, многое было привнесено своего. Например, пельмени с медвежатиной. Но в основном пельмени были едой сытной, людей среднего достатка и без особых изысков. Вспоминается эпизод из фильма «Сибириада», когда мальчик выбегает из избы и зовет: «Настька! Иди есть пельмени!» – «Не хочу!» – отвечает Настька. «Ну и дура!» – кричит ей брат. В самом деле – кто же отказывается от пельменей, да еще сибирских?

Пельмени в Сибири не только вкусны, но и прежде всего практичны. Собираясь на охоту или просто в дальний путь, сибиряки обязательно брали с собой мешочек с замороженными пельменями. Достаточно было растопить снег в котелке, в кипящую воду засыпать пельмени, и вот еда готова. Практически мало что поменялось с тех пор. И сейчас в холодильнике лежат замороженные пельмени, которые очень быстро готовятся, правда, в дальние походы никто, конечно же, не отправляется, а усаживаются, скорее всего, не у костра, а перед телевизором.

Существует также предположение, что пельмени пришли на Русь вместе с татаро-монголами. До татаро-монгольского нашествия русичи практически не ели рубленого или измельченного мяса. Но, как бы то ни было, монголы узнали секрет приготовления пельменей все у тех же китайцев.

Китайская пельменная наука, таким образом, пришлась к столу. Не только на Руси. В Италию, например, пельмени завез Марко Поло, знаменитый путешественник XIII века. Вот только среди всего этого буйства и разнообразия мясных начинок, заправок и способов приготовления затесался один

вегетарианский артефакт от братьев-украинцев – вареник. Начинка в варениках самая разнообразная, начиная от картошки и творога и заканчивая всевозможными ягодами. Есть такой соблазнительный эпизод в гоголевской повести «Ночь перед Рождеством»: «…Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать».

Некоторые источники, утверждая, что начинкой вареников может быть и мясо, тем самым как бы смыкают вареники с пельменями и их родней: кавказскими хинкали, еврейскими креплах (в них обычно кладут курятину), итальянскими равиоли, немецкими маульташен. Различия между родственниками бывают существенны – и в размерах, в форме, в начинке, в тесте – от приготовленного из рисовой муки или кукурузной, до тех, что готовятся из муки ржаной. Но все-таки так уж сложилось, что вареники готовятся без мяса. И бывают «ленивыми», то есть – без начинки, со сладкой подливкой. Тот же Николай Васильевич Гоголь в «Старосветских помещиках» упоминает вареники как всегда так, что у читателя слюнки текут:

« – Чего бы такого поесть мне, Пульхерия Ивановна?

– Чего же бы такого? – говорила Пульхерия Ивановна, – разве я пойду скажу, чтобы вам принесли вареников с ягодами, которых приказала я нарочно для вас оставить?

– И то добре, – отвечал Афанасий Иванович.

– Или, может быть, вы съели бы киселику?

– И то хорошо, – отвечал Афанасий Иванович.

После чего все это немедленно было приносимо и, как водится, съедаемо».

Вот только, кажется на Ближнем Востоке пельмени-вареники не очень популярны. Хотя бывший послом в Израиле известный российский журналист, ныне покойный Александр Бовин очень любил пельмени. И в одном из последних интервью говорил с неимоверной грустью что, когда был помоложе, мог съесть сто штук пельменей и выпить две бутылки водки, а теперь – только пятьдесят, а бутылку – одну. Но даже Александр Евгеньевич не сумел привить израильтянам любовь к пельменям…

Курица – это так удобно!

Пусть и вправду, Постум, курица – не птица, но с куриными мозгами хватишь горя.

Иосиф Бродский. Письма римскому другу

…Индейка приплыла к нам вместе с картофелем, помидорами, ананасами и подсолнухами. Конквистадоры привезли на родину несколько одомашненных ацтеками птиц, и индейка начала свое триумфальное шествие по Старому Свету. Помимо одомашненной индейки Центральной Америки, ее дикие родичи были распространены и по территории нынешних США, до самых «северных» окраин, до тех мест, куда приплыли 21 ноября 1620 года на легендарном корабле «Мейфлауэр» английские пуритане.

Новые земли встретили их не ласково, но через год оставшиеся в живых колонисты решили все же отблагодарить Господа. Вознесли молитвы, накрыли столы, пригласили дружественных индейцев во главе с вождем. Скорее всего, именно аборигены впервые угостили пуритан индейкой. Добыть ее охотникам, по сравнению с дикими гусями и утками, было намного легче. И много ее было, и поймать, из-за природной простоты, проще…

…И так повелось, что День благодарения, даже называемый иногда не Thanksgiving Day, а Turkey Day, то есть – День индейки, с тех пор начали отмечать регулярно. Президент США Франклин Рузвельт вообще узаконил празднование Дня благодарения в четвертый четверг ноября. А один из отцов-основателей, Бенджамин Франклин, отмечал, что существует некая несправедливость в выборе символом Соединенных Штатов белоголового орла: «Для этого больше подошла бы респектабельная индейка, которая к тому же является истинной американкой».

Индейку на День благодарения обычно готовят – несмотря на многочисленные вариации – по одному основному, классическому рецепту. Ее натирают изнутри и снаружи солью, перцем, внутрь кладут нарезанные крупными кусками репчатый лук, морковь, сельдерей, ножки связывают полоской бекона, крылья заправляют под тушку, смазывают размягченным сливочным маслом, внутрь вливают стакан мясного бульона и

засовывают в большой мешок из плотной и грубой коричневой бумаги, предварительно промазанный изнутри сливочным маслом. В мешке индейку кладут спинкой вниз на противень и ставят в разогретую до 190 градусов духовку на два с половиной часа. После того как индейка будет готова, овощи из нее вынимают. К мясу ее подается сложный гарнир из тушеных и запеченных в духовке моркови, лука, сельдерея, чеснока, с добавлением бульона и хлебных крошек. Также подаются зеленый салат, картофельное пюре, соус из клюквы с кислыми яблоками и белое полусухое вино.

…Но – почему Turkey? Турция-то тут при чем? Неужели был прав Александр Дюма, утверждавший в своем «Большом кулинарном словаре», что индейка вовсе не приплыла из Америки, а попала в Европу из Индии транзитом как раз через Турцию задолго до открытия Нового Света?

Дюма ошибался. За индейку он принял цесарку, другого представителя отряда куриных, действительно происходящего из Индии, только попавшего в Европу из пограничных между Тунисом и Алжиром районов Северной Африки. Дело в том, что еще за сто лет до плавания «Мейфлауэра» цесарок подавали к столу французских королей под названием «индийская курица», но, оказавшись в Англии, она стала называться «турецкой птицей». Таким образом, англичане почти на триста лет раньше Дюма впали в ту же ошибку: будущие первопоселенцы, увидев индеек, не во всем, но похожих на цесарок, назвали их turkey.

Но, несмотря на свою ошибку, гордый Дюма упорствовал в заблуждениях. Настолько, что отвергал и ставшее традиционным приготовление индейки, когда ее фаршируют столь любимыми во Франции каштанами, и утверждал, что у индейки настоящий гурман будет есть лишь «архиерейский нос», то есть нежное мясо, срезаемое по обе стороны от гузки, а все остальное отдавать прислуге. Таким вот неэкономным, расточительным был творец «Трех мушкетеров»…

…В конечном счете все встало на свои места, и сейчас индейки становятся – за счет специально сбалансированного питания – значительно крупнее своих диких предков – более 10 килограммов!

Однако индейка, с легкой руки британских поваров, а вовсе не французских с их каштанами, в основном фаршируется. Причем фарш обычно даже более сытен, чем, если можно так выразиться, оболочка. За исключением «овощных» фаршей, например – рисового с луком, из кислой капусты, «фруктовых» – из яблок, фарши для индейки обычно готовятся с использованием очень питательных ингредиентов. Например, бекона, ветчины.

Причем для усиления вкуса в такой фарш добавляют имбирь, придающий особую остроту, мускатный орех. Но фарши могут быть и сладкими, что еще больше подчеркнет изначально сладковатый вкус индюшатины. Таким будет фарш из размоченных в молоке сухарей из белого хлеба, изюма, миндаля, грецких орехов, кураги и чернослива. Добавив в такую смесь 2 – 3 сырых яйца, соль и немного сахара, можно быть уверенным в великолепном результате.

Итак, за примерно пятьсот пятьдесят лет индейка и расплодилась, и распространилась. Во многих странах – Франции, Испании – она стала почти неотъемлемой частью национальной кухни. Кстати, во Франции популярности индейки во многом способствовали иезуиты, увидевшие в разведении этих птиц немалую выгоду. Нельзя сказать, что иезуиты монополизировали индюшачий рынок, но начиная с XVII века их доля в этом бизнесе была высока, и поэтому и сейчас индейку вполне могут назвать «иезуитом», и никто не удивится, если ему предложат хороший кусочек «иезуита». Более того, индейку, например – в Израиле, используют для имитации тех продуктов, на которые распространяется система религиозных запретов. Из белого мяса индюшачьих грудок готовят великолепную «буженину», которую только настоящий знаток отличит от буженины аутентичной, запрещенной кошрутом. Вот только в России индейка только-только начинает свое подлинное распространение. И все еще остается по сравнению с курицей значительно более дорогой…

…Если зайти в обыкновенный продуктовый магазин, то там может и не оказаться индейки. Как и других представителей класса оперенных, теплокровных, яйцекладущих позвоночных, чьи передние конечности имеют форму крыльев. То есть – других птиц. А вот курица есть практически всегда. Прошли те времена, когда курица была только синюшной, тощей, в остатках перьев, с головой, печально поникшим гребешком и навечно полузакрытыми морщинистыми, отдающими в желтизну веками глазками. Такую, с позволения сказать, птицу продавец бросал на весы, заворачивал в грубую коричневую бумагу. Птицу несли домой, ее судорожно сжатые лапы проваливались сквозь ячейки авоськи, волочились по пыльной земле. Теперь пришло куриное богатство. Грудки, потроха, ножки, бедра, цельные тушки, курицы, замороженные до крепости камня, куриные полуфабрикаты. Ешь – не хочу. А еще курица вошла в политику. Вспомним пресловутые «ножки Буша». Из-за них, шире – из-за запретов на ввоз американской курятины в Россию, чуть ли не отменяли встречи на высшем уровне, тормозили вступление России в ВТО, откладывали отмену дискриминирующих Россию

законов Конгрессом США. Одним словом, теперь важно влияние курицы не только на гастрономию и рацион «человеков», но и скрытые за ней приводные ремни большого бизнеса и подлинной политики. А начиналось, правда – тысячи лет тому назад, все довольно прозаически.

Существует довольно правдоподобная версия, что курица, в отличие от прочих домашних животных и птиц, первоначально вообще не рассматривалась в качестве продовольственного ресурса. В Юго-Восточной Азии, где, как известно, живут самые азартные в мире люди, кур начали разводить еще в каменном веке, примерно тогда же, когда начали возделывать землю. Что же привлекало предков вьетнамцев, корейцев и тайцев в этих вздорных, от природы тощих птицах, дающих в год от силы 4 – 6 яиц? Не их же жесткое, волокнистое мясо! Привлекал характер петухов, боевитость и желание сражаться с соперником до смерти последнего. Считается, что петушиные бои были одним из самых древних видов праздного времяпрепровождения. И к тому же способом, практически ничего не делая, заработать.

Страсть к петушиным боям оказалась заразительной. Сначала она перекинулась на Индию, потом на Древний Вавилон. Сохранились и барельефы с изображением бойцовых петухов. Наверняка где-то лежат и клинописные таблички с записями ставок…

И только когда куры оказались в Египте, они наконец стали почти тем же, чем являются в наши дни. Оставаясь в первую очередь бойцовыми (в этом качестве кур узнали и в Греции, и в Риме), эти птицы вдруг, под чутким руководством древних египтян, открыли и свои гастрономические качества. Из-за того, в частности, что дальновидные и умелые египтяне первыми изобрели и внедрили инкубатор. Развивая яйценоскость, еще в древнем мире постепенно пришли и к развитию куриной мышечной массы. По подсчетам специалистов, прогресс был достигнут внушительный, и в первую очередь за счет того, что одомашненную курицу не предоставляли самой себе, а сажали на особый рацион, кормили хорошим зерном, держали в специальных птичниках, а бойцовые породы отделили от мясных. Так сформировались современные куриные породы, причем вес кур колеблется от полутора до пяти килограммов. То есть если взять за отправную точку дикого банкивского петуха, прародителя кур наших дней, который весил максимум около килограмма, то его потомки, например выведенные в Индии брама и в Китае кохинхин, могут весить почти пять.

Куры стали самой распространенной домашней птицей в мире. Общая популяция достигает почти двадцать пять

миллиардов особей, для разведения используется настоящая индустрия, включающая крупные птицефабрики и специализированные птицеводческие хозяйства, а крупнейшими экспортерами курятины уже давно являются США и Бразилия, поставляющие на мировой рынок более шести миллионов тонн курятины ежегодно. И шестую часть съедает Россия…

…Ныне наиболее доступная птица была таковой далеко не всегда. С одной стороны, разведение кур в России было делом новым, рискованным, зависело от ввезенных из-за рубежа пород. Соответственно и цена как на куриное мясо, так и на яйца была высока. С другой, основная масса кур принадлежала крестьянским хозяйствам, птица была беспородной и содержалась в самых примитивных условиях. При небольшом весе эти куры имели и жесткое, сухое мясо. Это их потомки потом лежали в авоськах утомленных дефицитом покупателей.

В настоящее же время в России разводится почти сто куриных пород, а отечественные производители находятся в состоянии перманентной торговой войны с мировыми производителями. Не известно, чем кончатся эти войны – поэтическое «но миром кончаются войны» далеко не всегда применимо к области большого бизнеса, – но курица давным-давно стала частью не только кулинарной культуры. Петух как смелый и находчивый глава семьи, надежный защитник и бесстрашный боец, курица как хранительница очага, скромная и домовитая, вошли в более широкие пласты культуры. Вспомним хотя бы сказку Пушкина «Золотой петушок»:

Петушок с высокой спицы
Стал стеречь его границы.
Чуть опасность где видна,
Верный сторож как со сна
Шевельнется, встрепенется,
К той сторонке обернется
И кричит: «Кири-ку-ку.
Царствуй, лежа на боку!»

Последний стих цензура печатать запретила. Хорошо еще, что цензоры Николая I не были по совместительству редакторами, как во времена советские, и не предложили Александру Сергеевичу заменить изъятое на что-то более нейтральное. Скажем – на изложенный в стихотворной форме рецепт какого-нибудь кушанья из петушиного мяса. Пушкину, можно сказать, повезло…

Познание плода

…И прохладную тишину утра нарушает только сытое квохтанье дроздов на коралловых рябинах в чаще сада, голоса да гулкий стук ссыпаемых в меры и кадушки яблок. В праздничные же дни около шалаша – целая ярмарка, и за деревьями поминутно мелькают красные уборы. Все приходят за яблоками. Подходят мальчишки в белых замашных рубашках и коротеньких порточках, с белыми раскрытыми головами. Идут по двое, по трое, мелко перебирая босыми ножками, и косятся на лохматую овчарку, привязанную к яблоне. К ночи в погоду становится очень холодно и росисто. Темнеет. И вот еще запах: в саду – костер, и крепко тянет душистым дымом вишневых сучьев. Ядреная антоновка – к веселому году. Деревенские дела хороши, если антоновка уродилась: значит, и хлеб уродился…

Иван Бунин. Антоновские яблоки

В сад! Все в сад! Потому что – август, потому что самая яблочная пора. Бывают годы, когда даже владельцы двух– трех яблонь не знают, куда девать урожай: недаром яблоня с тяжело опустившимися под тяжестью плодов ветвями считается символом плодородия. Яблоко как таковое и яблоко метафорическое – пробуем их на зуб…

В России, где фруктов вообще небогато, яблоко – основной садовый плод. Даже главный церковный праздник августа – Преображение Господне – вошел в православный календарь под названием Яблочный Спас. После этого праздника, когда освящаются дары земли и они становятся символическими дарами Богу, разрешается убирать урожай яблок.

У этого самого, казалось бы, неэкзотического фрукта – предельно мифологизированная история. И запутанная. Яблоко

олицетворяет одновременно Искушение, Падение и Спасение человека. Все окутано тайнами, начиная с садов Эдема. Фрукт, сорванный Евой, из-за которого будущее Человечество было изгнано из Рая, – это, вопреки распространенному заблуждению, вовсе не яблоко: там, где, по предположению, находились сады Эдема, яблони не росли. Не растут и сейчас. Недоразумение, скорее всего, произошло из-за ошибки оставшегося неизвестным переводчика Библии, который перевел malus, то есть «зло», как «яблоко», выбрав таким образом не отвлеченное понятие, а конкретный предмет. По мнению иудеев, Ева сорвала инжир, орех или плод рожкового дерева. Даже православные христиане полагали прежде, что это был апельсин. Протестанты винят в грехопадении мед, а мусульмане считают, что Ева предложила Адаму выпить вина. Еще есть мнение, что это была айва. Не зря помологи (помология – от *лат.* pomum, яблоко, и *греч.* logos – учение, наука об яблоках) во всем мире шутят, что их наука – одна из древнейших в мире, а первый задокументированный эксперимент имел больше последствий для человечества, чем взрыв ядерной бомбы.

У древних греков яблоко было еще экзотическим фруктом, что объясняет и другой очень популярный миф – о яблоке раздора с надписью «Прекраснейшей», за которое боролись три богини: жена Зевса Гера, воительница Афина и богиня любви Афродита. Спор, как известно, разрешил сын царя Трои Парис, отдавший яблоко Афродите, а та наградила его любовью Елены Прекрасной. О том, что было позже, среднестатистический россиянин знает из голливудского блокбастера «Троя», где Парис – Орландо Блум, Ахилл – Брэд Питт, а расхлебывал всю кашу, то есть яблочное пюре, царь Трои Приам в исполнении великого Питера О'Тула…

Считается, что родина яблок – территория современного Казахстана и Киргизии, где они до сих пор встречаются в диком виде. Именно – в диком, а не в одичавшем.

Это фруктовое дерево первоначально произрастало также и в районе между Каспийским и Черным морями, а уже оттуда было завезено в другие районы мира. В настоящее время различают около 7500 сортов яблок.

В наших краях их меньше, и пока не стали завозить из-за границы джонатаны и гринны, житель средней полосы твердо знал несколько сортов, почему-то в основном на букву «а»: анис, антоновка, апорт. Ну еще белый налив и грушовка, за которыми в основном наведывались в сады мальчишки. Автору тоже приходилось в детстве в компании таких же охламонов делать набеги на экспериментальный яблоневый сад, где выращивали и скрещивали между собой разные сорта яблок. Сад находился за

высоким забором, и была там сторожиха с ружьем, которая дожидалась, пока мы заберемся на высокий забор, а потом, спрятавшись где-то в кустах, звонко орала: «Выйти из ябланей!!!» Яблоки обычно были кислые и незрелые, но мы этого не замечали. Подвиг был совершен, и каждый чувствовал себя Гераклом, отправившимся за золотыми яблоками Гесперид и перехитрившим могучего Антея. Правда, после того подвига Геракл освободился от службы у Еврисфея и смог вернуться в семивратные Фивы, мы же возвращались домой и получали нагоняй. Но на следующий день опять шли воровать яблоки, потому как это было по пути на пляж и никак нельзя было пройти мимо… Но мы все равно чувствовали себя Гераклами, а не Квакиными, чья мелкая шайка разоряла сады дачников в «Тимуре и его команде». Нет, правда, разве есть хоть один настоящий человек, а не маменькин сынок, который не хвастается тем, как в юные годы он доблестно лазил по чужим садам и воровал яблоки? Слишком сильное искушение, не зря, видимо, приписывают его праматери нашей Еве…

Существовало ли на самом деле легендарное яблоко, упавшее на голову великого физика Ньютона, или это просто красивая легенда – сказать трудно. Выдающийся математик Карл Фридрих Гаусс сердился, когда при нем поминали Ньютоново яблоко. «Не понимаю, – писал он, – как можно предполагать, чтобы случай мог ускорить или замедлить это открытие». Сам Ньютон ни словом о яблоке не упоминал. Откуда же оно тогда взялось? Впервые о Ньютоновом яблоке рассказал Вольтер уже после смерти Исаака Ньютона, якобы со слов его племянницы Екатерины Кондюит. Легенду укрепили и воспоминания Стакли, друга молодости Ньютона. Он вспоминает разговор, который происходил незадолго до кончины великого ученого. «После обеда, поскольку погода была теплой, мы вышли в сад и пили чай в тени яблонь вдвоем – он и я, – пишет Стакли. – Между прочим, он упомянул о том, что как раз в аналогичной обстановке идея гравитации пришла ему в голову: соответствующее настроение и яблоко, упавшее на землю в этот момент, способствовали рождению этой идеи…» Выдумка это или нет, но в течение девяноста трех лет после смерти Ньютона ни один человек не уходил из его дома в Вулсторпе, не взглянув на легендарную яблоню. В 1820 году сильная буря сломала старое дерево, и из его обломков сделали стул, который стал предметом поклонения посетителей мемориального музея.

В Музее-усадьбе Льва Толстого тоже почитают яблони. Первые плодовые саженцы привез в Ясную Поляну еще прадед писателя, князь Сергей Волконский, в XVIII веке. Сразу засадил

ими участок в три десятины, расчищенный от леса. А уже в 1847 году Лев Николаевич Толстой помечает в записной книжке: «Сад расширить». К садоводству пристрастилась и Софья Андреевна. Как-то она похвалилась в письме сестре: «Посадила разных деревьев 6400 штук!» О «берсовских» яблочных пирожках, которыми Софья Андреевна гостей своих потчевала, шла молва по всей Тульской губернии. Рецепт приготовления «берсовских пирожков» не так уж и сложен, но пирожки получаются восхитительными. Надо один фунт – примерно полкило – муки, двести пятьдесят граммов масла, сто двадцать пять сахару – и все это растереть на доске. Одно яйцо, полчашки сливок размешать и влить в тесто, смешать и раскатать. Яблоко очистить, вынуть сердцевину, разрезать пополам. Положить половинку яблока, посыпанного сахаром, на тесто и таким образом выделывать пирожки, сверху помазать яйцом. Печь пирожки в духовом шкафу.

В современном мире яблоко вписалось в модные тренды. Вспомним битловский «лейбл» Apple, а уж компьютеры Apple Macintosh для очень многих – предел мечтаний. Вот только у битлов яблоко было, скорее всего, семеренко, у компьютерщиков – расцвечено всеми цветами радуги. Теперь бренд Apple принадлежит компьютерному «яблоку», но часть лицензий на применение торговой марки возвращена Apple звукозаписывающему. История длится уже четверть столетия. В 1980 году покойный Джордж Харрисон увидел в журнале рекламу компьютеров Apple и не на шутку разволновался. Он заподозрил, что происходит нарушение закона о применении торговой марки, ведь еще в 1968 году группа «Битлз» зарегистрировала компанию Apple, которая занималась записью музыки этой группы и защитой ее интеллектуальной собственности. Спустя год стороны достигли соглашения, по которому каждая могла применять свое «яблоко» до тех пор, пока не пересекутся их сферы деятельности, к примеру, пока компьютерная компания занимается только компьютерами. Но развитие компьютерных технологий снова привело стороны в зал суда в 1989 году. Пришлось вновь разграничивать сферы деятельности. Следующий раунд битвы начался в 2003 году, когда компьютерный Apple выпустил в продажу свои MP3-плееры и программное обеспечение для скачивания и хранения музыки. Суд решил, что это не нарушает давних соглашений, ибо плееры остаются лишь средствами прослушивания и хранения музыки и не имеют отношения к ее созданию. Долгая борьба вылилась в то, что песни «Битлз» не появлялись на легальных сайтах загрузки музыкальных файлов. Когда же удалось договориться, глава компьютерной компании Стив Джобс выступил с заявлением: «Мы любим “Битлз”, и нам

было больно с ними ссориться по поводу торговой марки все эти годы». Управляющий же битловской Apple Нил Аспиналл выступил с заявлением: «Здорово, что нам удалось преодолеть это противоборство и двинуться дальше…» Музыка музыкой, но когда весь мир бросился оздоравливать организм, то одной из модных диет стала яблочная. Всякие знаменитости употребляют яблоки в качестве завтрака, обеда и ужина. День на третий можно добавить мед и орехи. Мучительно, конечно, но зато за месяц молодеешь. Нет ничего прекраснее приготовляемых из яблок двух спиртных напитков – крепкого кальвадоса и легкого, но бьющего по ногам сидра. В Нормандии практически у каждого сельского жителя в сарае, в глубине яблоневого сада, стоит самогонный аппарат. Кальвадос из яблок одного сада может очень сильно отличаться от кальвадоса из сада по соседству. Дело не только в разных сортах, но и в качестве бочек, и в индивидуальных особенностях кальвадосогонщиков. Вот только продавать такой кальвадос нельзя: для себя гони, а прибыль извлекать – покупай лицензию, стоящую очень дорого. Поэтому такие производители очень часто приглашают к себе гостей, часто таких, которых они видят впервые в жизни и больше никогда не увидят, накачивают кальвадосом за милую душу да еще дарят бутылочку на дорожку. Вручив справку, что бутылка была не куплена, а получена в подарок.

Сидр же, по преданию, был изобретен Карлом Великим, якобы однажды севшим на мешок перезревших яблок, отчего те раздавились, и вот результат – сидр. Столь любимый в Европе напиток в последнее время становится популярным и в России, по крайней мере в тех «понтовых» и дорогущих заведениях, где вам на первое предложат тыквенный суп, а на второе – гречневую кашу с лисичками, в винной карте, несомненно, отыщется и сидр. Хорошо, что алкогольной яблочной сущности не знал Вильгельм Телль, иначе даже страшно вообразить, куда бы Телль попал, целясь в яблоко на голове своего сына…

Не бывает второй свежести

У приказных ворот собирался народ
Густо;
Говорит в простоте, что в его животе
Пусто!
«Дурачье! – сказал дьяк, – из вас должен быть всяк
В теле;
Еще в Думе вчера мы с трудом осетра
Съели!»

А. К. Толстой

Современный, как принято говорить – «среднестатистический», человек с осетриной знаком по большей части по роману Михаила Афанасьевича Булгакова «Мастер и Маргарита». Не рассматривать же тут в качестве Осетрины (именно – с большой буквы), с позволения сказать, «нарезку», коей заполняются рыбные отделы крупных гастрономов в канун больших праздников. Поэтому подавляющее большинство воспринимают осетрину в метафизическом смысле, а не как еду. И практически все помнят, как один из «неудачливых визитеров» из восемнадцатой главы романа, буфетчик театра «Варьете» Андрей Фокич Соков, заявляется в «нехорошую квартиру» и оправдывается перед Воландом, выговаривающим ему за испорченную осетрину, которую тому довелось попробовать в буфете: «Осетрину прислали второй свежести, – сообщил буфетчик. – Голубчик, это вздор! – Чего вздор? – Вторая свежесть – вот что вздор! Свежесть бывает только одна – первая, она же и последняя. А если осетрина второй свежести, то это означает, что она тухлая!» Да, здесь ключевым словом является не «осетрина», а «свежесть», слово, опять же таки – в метафизическом смысле, более важное, чем обозначающее тот или иной продукт из рыбы семейства осетровых, по латыни – Acipenser.

Но как ни крути, а осетрина к началу XXI века стала едой пафосной, престижной. Ведь она, а также икра осетровых рыб – почти синонимы того, что скрывается под словосочетанием «жизнь удалась». А когда-то осетровые были распространены

повсеместно, и, хотя эти рыбы всегда считались рыбами дорогими, не для простого люда, все-таки заряда теперешней пафосности они не несли. Причем еще к началу XX века лов осетровых в России был больше, чем во всех других странах, вместе взятых, а Каспийское море сосредотачивало в себе более 90 процентов мирового запаса осетров. Вот только беспощадный, грабительский лов, а потом и браконьерский сделали свое дело. Осетровые ныне почти все – в Красной книге. Промысловый лов в России запрещен. В Иране за браконьерство медленно удушают на стреле автокрана. В Туркмении дают пожизненное. В Азербайджане – от пятнадцати до двадцати пяти. Казахстанские пограничники не раз и не два вступали в перестрелки с российскими гастролерами, пытавшимися половить рыбку за пределами российских территориальных вод. Осетров теперь выращивают в огромных садках, причем в таких странах, где раньше никаких осетров и в помине не было. Во Франции, в Израиле. Организованное в Израиле выходцами из СССР осетровое производство базируется в пустынном оазисе, в Негеве. Под сенью невысоких пальм выращивают огромных рыбин, следят за тем, как они нагуливают икру. Причем самим правоверным иудеям ни осетра, ни осетровую икру есть никак нельзя: осетр рыба без чешуи, следовательно, рыба некошерная, потреблять ее в пищу все равно что есть в субботу свинину. Посему и рыбу и икру израильтяне по большей части отправляют на экспорт – в Европу, в Австралию, в Новую Зеландию. Подобные рыбозаводы теперь строят и в России, хотя Фонд дикой природы даже такую рыбу покупать не советует: не важно где рыба выращена, раз она в Красной книге, значит…

Это все сейчас. А раньше…

…Много лет назад писатель Виктор Ерофеев признавался, что многие его взгляды и привычки сформировались из-за того, что в молодые годы он был перекормлен черной икрой. Автор этих строк, как минимум – в детстве, принадлежала к совершенно иной «страте» советского общества, чем сын дипломата, «золотой мальчик» Ерофеев. Можно сказать, к той, которая была максимально удалена от «столичного бомонда». И от таких, ныне почти забытых прелестей советского образа жизни, как распределитель.

Маленький городок на впадавшей в Каспий большой реке. Очереди за самым необходимым. Только та самая заветная черная икра и рыба осетровых пород благодаря браконьерам были доступны в неограниченном количестве. До сих пор перед глазами маленький казахский мальчик, чумазый, бредущий по пыльной улице с огромным куском хлеба и толстым слоем икры

на нем. Или лежащий в прихожей осетр, рано-рано утром принесенный рыбаками. Настолько огромный, что через него, отправляясь в школу, было трудно перешагнуть. И еще тогда, в детстве, подспудно, потаенно зародилась мысль о связи еды со статусом, властью. Вернее – с близостью к ней. Крайности, таким образом, сошлись, чтобы потом вновь разойтись. И уже окончательно.

Да, осетровые и черная икра не случайно стали в России признаком благополучия и значимости. Недаром осетровых на Руси называли «красной рыбой». «Красная» в смысле «красивая», «дорогая», «ценная». Она была обязательным украшением царского стола. Иван Грозный обожал уху из сизьменской стерляди. Правда, после введения в эксплуатацию канала Москва – Волга и реки-то такой, Сизьмы, больше нет. Вместо нее – Сизьменский разлив чуть севернее Череповца. В лучшем случае теперь можно выловить разве что подлещика или окуня. В худшем – придется довольствоваться бычками в томате из консервной банки. Грозный бы очень расстроился и принял бы меры. Скорее всего – радикальные. А Иван Васильевич к рыбе относился всерьез. Недаром же он, изгнав в 1554 году из Астрахани хана Ямгурчея, ставленника крымского хана, обязал нового хана ДервишАли поставлять к своему двору 3000 крупных белуг и осетров ежегодно. Русским же официально разрешили беспошлинно ловить рыбу «от Казани до моря». А то ведь во времена Золотой Орды астраханские татары, чтобы осетровые не доходили до «русских вод», придумали перегораживать протоки и ставить на главных рукавах Волги так называемые учуги – бревенчатые сооружения, посередине которых для задержки рыбы строились ловушки-избы и дворики в виде заборов. Дервиш-Али, впрочем, вскоре так же, как и его предшественник, переориентировался на Крым, и Грозному вновь пришлось посылать войска. Тут можно долго спорить о государственных интересах, сферах влияния, борьбе Русского царства с остатками некогда грозной Золотой Орды, но, быть может, все объясняется любовью московского царя к осетринке? Тираны и самодержцы все такие чревоугодники…

Как бы то ни было, постепенно осетрина, оставаясь «властным» продуктом, перестала быть блюдом исключительно царским. Но сохранила при этом свой высокий статус. Немудрено поэтому, что Собакевич на завтраке у полицмейстера наметил для себя гигантского осетра и «в четверть часа с небольшим доехал его всего». Когда же хозяин и гости вспомнили об этом «произведении природы», от него остался один хвост, «а Собакевич пришипился так, как будто и не он, и, подошедши к

тарелке, которая была подальше прочих, тыкал вилкою в какую-то сушеную маленькую рыбку. Отделавши осетра, он сел в кресла и уж более не ел, не пил, а только жмурил и хлопал глазами…».

Осетрина стала также и продуктом «филантропическим». Мельников-Печерский в романе «На горах» описывает, как состоятельные купцы присылали в бедные дома и монастыри «рыбные снеди» к Масленице. Описание приношений купцов звучит, как фрагмент настоящей поэмы: «Рыбы осетрины свежей шесть пудов, да белужины столько ж, да севрюги соленой четыре пуда. Тешки белужьей да потрохов осетровых по пуду. Икры садковой полпуда, осетровой салфеточной пуд…» Для человека наших дней стоит пояснить, что икру садковую получали от разводимой в садках стерляди, а салфеточная – не что иное, как икра паюсная, та, которую можно было резать ножом. Кстати, введенный в современной России мораторий на черную икру представляется, с одной стороны, справедливым, с другой – несколько странным. Ведь современные технологии, по сути являющиеся усовершенствованными садками купцов-филантропов Мельникова-Печерского, позволяют получать икру без значимого ущерба для поголовья «диких» осетровых. Во всяком случае, французская «садковая» черная икра (предки живущих во французских садках осетров были из СССР) вкусна и, по сравнению с иранской, сравнительно недорога.

Вот только «доехать» осетра собакевичам наших дней затруднительно. И дело вовсе не в дороговизне исходного продукта. Оборудование современной кухни, за исключением кухни профессиональной, не позволяет приготовить такую рыбину целиком. Последний известный автору пример – осетры, которых подавали на банкете по поводу инаугурации первого президента Калмыкии Кирсана Илюмжинова. Там приглашенных встречали стопкой водки и «бутербродом» из печеной картошки с горкой черной икры, а потом в зал вкатили тележки, на которых лежали…

Нет! Покоились огромные, приготовленные целиком рыбины. Все как налетели!..

Да и подавляющее большинство современных беллетристов, что взрощенных на осетрине и икре, как Ерофеев, что пробавлявшихся, с позволения сказать, нототенией, уделяет осетровой теме до обидного мало места. Их герои или сидят по модным заведениям, где их потчуют глобалистической кухней фьюжн, или же пробавляются осетриной из пластиковой упаковки. Этаким дорогим фаст-фудом, в котором от прежней осетровой прелести осталось лишь только название продукта…

Но мы все же попробуем приготовить осетра, жаренного по-

гурьевски. Когда-то, между прочим, считавшегося едой совсем простой. Тут надо иметь в виду, что разделать осетра не так-то легко. Ведь мы предполагаем, скорее всего – безосновательно, что у желающего приготовить осетра жаренного по-гурьевски, осетр свежевыловленный. Итак, сначала необходимо разрезать брюхо. Если рыба икряная, освободить от икры, вынуть аккуратно внутренности, дабы не проколоть желчный пузырь. Отделив голову и хвост (это сгодится для приготовления вкуснейшей ухи), разделить рыбу на несколько крупных частей, которые надо будет опускать по очереди в кипящую воду (не более чем на полторы-две минуты) для того, чтобы облегчить процесс удаления кожицы, плавников и шипов. После того как все было удалено, рыбу надо нарезать крупными круглыми кусками (примерно по 5 – 6 см толщиной), посолить, поперчить. Особых пряностей лучше не использовать: рыба настолько хороша сама по себе, что пряности могут забить вкус и аромат рыбы. Начать жарить в кипящем растительном масле на большой чугунной (!) сковороде с деревянной (!) крышкой. Когда рыба с двух сторон обжарится и покроется золотистой корочкой, убавить огонь, сверху уложить крупно нарезанный картофель, обложить репчатым луком, положить крупно нарезанные кружочками помидоры «бычье сердце» (!), накрыть крышкой и, не открывая крышку, довести до готовности. Выложить на блюдо, посыпать укропом, украсить лимоном, подать с хреном. И попробовать «доехать» в один присест…

Ну, а если этой простоты кому-то недостаточно, то можно приготовить и плов каспийский из белуги. Здесь принцип приготовления такой же, как и в классическом плове из баранины, но время приготовления сокращается вдвое. Ибо осетровые вообще, а белуга в частности – продукт очень деликатный и готовится очень быстро. Все дело, как всегда, в нарезке. Рыба должна быть нарезана крупными кусками, дабы не разварилась и не потеряла своего вида. В отличие от плова классического, сначала в чугунном (!) казане на раскаленном растительном масле обжариваются лук и морковь. Посолить, добавить пловные пряности (перец черный и красный, зиру, барбарис). Особым изыском плов будет обладать, если добавить и куркуму, называемую в Средней Азии «зарчава», которую вносят либо перед закладкой риса, либо за три – пять минут до готовности плова, когда вода почти полностью выкипела. Следует помнить, что соль и пряности добавляются в достаточном количестве, рассчитывая соленость и остроту на рис, так как помешивать плов каспийский ни в коем случае будет нельзя. Сверху уложить крупно нарезанную рыбу, накрыть крышкой

минут на 15. Когда вы останетесь довольны вкусом зирвака (все, что мы до этого приготовили, называется «зирвак»), залить холодной водой, когда вода закипит, добавить вымоченный в холодной воде рис, выровнять, проделать дырочки от поверхности до дна. Накрыть крышкой и готовить на очень медленном огне. Готовность определяется по рису. Выложить плов на блюдо, подать к нему нарезанную зеленую редьку, помидоры, зелень, горячие лепешки, горячий, крепкий, ароматный чай. Не знаем, что по этому поводу думают представители многоуважаемого Фонда дикой природы, а также любители «осетровых» нарезок, но уверены – тут не повредит и рюмка холодной водки…

Каша – пища наша

За час до обеда Афанасий Иванович закушивал снова, выпивал старинную серебряную чарку водки, заедал грибками, разными сушеными рыбками и прочим. Обедать садились в двенадцать часов.

Кроме блюд и соусников на столе стояло множество горшочков с замазанными крышками, чтобы не могло выдохнуться какое-нибудь аппетитное изделие старинной вкусной кухни. За обедом обыкновенно шел разговор о предметах самых близких к обеду.

– Мне кажется, как будто эта каша, – говаривал Афанасий Иванович, – немного пригорела; вам этого не кажется, Пульхерия Ивановна?

– Нет, Афанасий Иванович; вы положите побольше масла, тогда она не будет казаться пригорелою, или вот возьмите этого соусу с грибками и подлейте к ней.

– Пожалуй, – говорил Афанасий Иванович, подставляя свою тарелку, – попробуем, как оно будет.

Николай Гоголь.
Старосветские помещики

Овсянка, сэр! Ничего проще и ничего сытнее каши человечество пока не придумало. Но начинать день с манки, гречки, пшенки давно вышло из кулинарной моды, что совершенно неправильно. Каша – пища наша. Надо просто уметь ее готовить!

При слове «каша» перед глазами предстает этакая размазня на тарелке. Ничего удивительного, если лучшие годы детской жизни прошли в детском саду и пионерских лагерях. Там с поварихами везло не всегда. В грамотных же руках любая каша (даже манная!) может стать кулинарным шедевром.

Французы не любят готовить каши, даже само слово во французском языке звучит как «бурда, баланда» (brouet). Англичане в нашем представлении едят только овсянку, что, конечно же, упрощение, но не очень сильное. Японцы, если верить Акутагаве, любят бататовую кашу, китайцы – даже и не кашу, а просто вареный рис. А на Руси главная каша была гречневая.

Гречиха на самом деле никакой не злак, а съедобное семя и находится в близких родственных отношениях с ревенем. Исстари эту культуру возделывали в Сибири и Предуралье, и только начиная с XV века гречиха начала свой путь на Запад. Судя по всему, наша барыня-гречка не очень пришлась там ко двору. Скармливали они это ценное растение птицам. В Италии и Греции гречку называли «турецким» зерном, во Франции и Испании – «сарацинским», а в Германии и вовсе «языческим». Голландцы говорят, что у них эту гречку только для кур выращивают, на что русские отвечают: то-то у вас куры такие красивые, а у нас – девушки.

Один американец, знакомый еще с советских времен, профессор, знаток Толстого и Болотова, как-то сказал, что в России ему нравится всё, кроме боржоми и гречневой каши. За боржоми мы отвечать не могли, а про гречку спросили, где он ее ел, – оказалось, в столовой общежития для аспирантов МГУ. Когда же он был приглашен в гости и съел за обедом кастрюльку щавелевого супа, потом гречневую кашу с солеными лисичками и соленым же огурцом да хлопнул рюмку холодной водки – то чуть было не попросил советского (тогда) убежища. С тех пор каждый раз непременно увозит с собой в Америку пару килограммов коричневой крупы – причем уверяет, что имеющаяся в Штатах гречка хуже российской, – и варит гречневую кашу по даденным ему исконно-посконным рецептам.

Считается, что гречиха попала к нам, в Сибирь и Приуралье, с плоскогорий Непала, а в XIII веке степняки завезли ее в наши края – поляки вон до сих пор называют гречку «татаркой». Здесь уместен вопрос: а греки при чем? А при том, что в Киевской Руси выращивать ее взялись греческие монахи, славившиеся своими аграрными подвигами, вот она и именовалась «греческой крупой». Теперь гречка, пожалуй, один из немногих подлинно русских брендов.

Настолько подлинных, что на основе гречневой каши стали делать фарш, которым наполняли бараний желудок, традиционное русское блюдо. Об этом читаем у того же Николая Васильевича Гоголя в «Мертвых душах»: «Щи, моя душа, сегодня очень хороши! – сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши

себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками. – Эдакой няни, – продолжал он, обратившись к Чичикову, – вы не будете есть в городе, там вам черт знает что подадут!» А гусь, нашпигованный гречневой кашей со шкварками, – это вообще что-то божественное. Но признаемся – и довольно тяжелое кушанье…

…Продолжительное время каша была общеславянским обрядовым блюдом, причем корни имела арийские. Кашу приносили в жертву богам земледелия и скотоводства. У индусов ведического времени был обычай кормить ячменной кашей бога скота Пушана (кашееда). Древние германцы в праздник Перхты, женского «младшего» божества, во многом похожего на нашу Бабу-ягу, также готовили и ели кашу.

В давние времена кашей назывались блюда, приготовленные не только из круп, но и из других измельченных продуктов (рыбные, гороховые, хлебные). Были эти блюда ритуальными: каши варили на свадьбах, поминках, перед битвами и на победных пирах. Существовала русская традиция готовить для крестин особую крестильную кашу. Старались сделать как можно вкуснее – на молоке и сливках, даже крупу порой замачивали в молоке, кашу обильно сдабривали маслом, вареньем и сахаром, украшали половинками вареных яиц. Запекали в нее курицу или петуха, в зависимости от того, кто родился: девочка или мальчик.

По новгородским летописям 1239 года известно, что на свадьбе Александра Невского дважды «кашу чинили» – одну при венчании в Торопце, другую – в Новгороде. Кашу подавали на второй день в доме молодых на новом хозяйстве, чтобы в доме был достаток. За эту кашу гости платили монетой, а потом пустой горшок разбивали на счастье. На царских свадьбах в XVI – XVII веках молодые ели кашу в бане. В Волынской губернии крестьяне накануне Рождества за ужином последнюю ложку кутьи бросали в потолок. Считалось, что если к потолку прилипнет много кутьи, то в новом году дела с пчеловодством будут идти удачно.

Позднее кашу стали готовить при коллективных работах. «Мы с ним в одной каше» означало – в одной артели. Кашей угощали на общих деревенских работах – помочах. У Даля приводятся такие значения слова «каша»: «помочь на жатве», «пожинки» (начало жатвы).

Каша всегда была главной горячей пищей в армии, особенно в походных условиях. Именно здесь появилась должность кашевара. Солдаты же нарекали каши по-своему, например, перловую кашу в армии называли шрапнелью. Классика современной армейской кухни – каша с тушенкой, разновидность

казацкого кулеша. В своих «Вкусных рассказах» Вильям Похлебкин пишет про кулеш: «Впервые это блюдо было зафиксировано в русском языке (и быте) в 1629 г., что убедительно говорит о том, что его занесли в Россию либо польские интервенты эпохи Смутного времени, либо малороссийские крестьяне, пришедшие с Украины и из Южной России с восставшими отрядами Ивана Болотникова. Кулеш как блюдо представлял собой кашицу, а каши, кашицы как простые, примитивные и быстро– варкие блюда всегда и во всех странах составляли основной рацион армий. Ведь их можно было варить в котлах, на кострах, в полевых условиях – и именно эта технология обрекала кулеш на то, что он становился традиционным армейским, солдатским, непрезентабельным и дешевым блюдом, или, иначе говоря, блюдом войны и массовых народных движений».

Каша – это ведь еще и «долгие» углеводы, то есть еда сытная, насыщающая надолго. Шерпы, к примеру, перед восхождением на гималайские восьмитысячники всегда кормили альпинистов кашей, считая, что она придает силы.

В русской кухне каши делились по консистенции на три основных вида: кашицы (жидкие), размазни (вязкие) и собственно каши (рассыпчатые). Больше всего любили рассыпчатые каши, но охотно ели и кашицы, заменявшие суп. Менее популярны были размазни, хотя это дело вкуса, а может, и поварского умения найти правильное соотношение крупы и жидкости. Разнообразие русских каш определялось прежде всего многообразием сортов круп, которые произрастали в России. Почти из каждой зерновой культуры делалось несколько видов круп, от целых до дробленных различным образом. Например, кроме крупной гречки – ядрицы, идущей для крутых, рассыпчатых каш, делали и более мелкую – велигорку, и совсем мелкую – смоленскую. Зерна не дробились, как современный «продел», а окатывались круглыми. Кроме того, из гречихи получали так называемую обварную крупу, которую, завернув в ткань, быстро обваривали в кипятке, а затем высушивали и только после этого употребляли в каши.

В XIV – XV веках вошла в употребление рисовая каша из привозного, а затем и своего, так называемого акулининского, или суходольного, риса, выращиваемого в Астраханской и Саратовской областях. Позднее, в XIX веке, появились в России привозные искусственные виды круп – саго и розовая крупа из крахмала, которые, однако, употребляли довольно редко. Готовили и зеленую кашу из недозрелой ржи. Из ячменя делали крупу трех видов – перловую крупную, голландку (зерна

помельче, но побелее), ячневую (совсем мелкую, как манная). Ячневые каши любил Петр I. Широко были распространены полбенная каша – из полбы (ныне возделывается только в Закавказье, где называется «зандури»), пшенная (из проса), манная (из твердых пшениц), овсяная (из целого и дробленого овса). Полбой на Руси называли колосовое растение, среднее между пшеницей и ячменем. Каша из нее считалась грубой, но питательной, поэтому предназначалась главным образом для самых бедных. Вспомним у Пушкина в «Сказке о попе и работнике его Балде»: «Буду служить тебе славно. Усердно и очень исправно, В год за три щелка тебе по лбу, Есть мне давай вареную полбу» Аристократия каши не баловала, но без каш в России все-таки нельзя, и в журнале «Эконом» за 1841 год появился рецепт каши из роз. Приготовить ее совсем не сложно, хотя сомнительно, что на это сгодятся розы, купленные в павильонах «Цветы», – эти розы обработаны многочисленными химикатами. Итак, надо… Сохраним язык оригинала: «Оборвите несколько роз и истолките листочки в ступке как можно мельче; выпустите в ступку белок яйца и подбавьте столько картофельного крахмала, сколько нужно, чтобы вышло густое тесто. Потом протрите сквозь сито на сухую доску и высушите на солнце. Таким образом получите превосходную крупу. Каша из нее варится на сливках. Можно подбавить в нее немного сахара, если она покажется не довольно сладкою».

Англичане говорят, что завтракать надо как королю, обедать как лорду, а ужинать как нищему. Так с чего же начинать свой завтрак? Понятно, что на разных континентах и завтраки разные. На Дальнем Востоке завтраки – это суп, рис с рыбой, пирожки с мясом, маринованные овощи. У англосаксов непременно поджаренный до хруста бекон, яйца, сосиски, тосты, джем. В Средиземноморье завтракают тоже неслабо. Фалафель, баранина, оливки, орехи, пита, овощные салаты, сыры, брынза. Воистину королевские завтраки. А что, если просто каши? Рассыпчатой гречневой, политой растопленным сливочным маслом с рубленым яйцом. Или простой овсянки, которую заварить крутым кипятком, бросить изюма, кураги и чернослива. И никакой мороз не страшен!

Как с гуся вода

Строгий гусь шатался по двору и безмятежно чистил перья. Я догнал его и пригнул к земле, гусиная голова треснула под моим сапогом, треснула и потекла. Белая шея была разостлана в навозе, и крылья заходили над убитой птицей.

– Господа бога душу мать! – сказал я, копаясь в гусе саблей. – Изжарь мне его, хозяйка.

Старуха, блестя слепотой и очками, подняла птицу, завернула ее в передник и потащила к кухне.

– Товарищ, – сказала она, помолчав, – я желаю повеситься, – и закрыла за собой дверь.

А на дворе казаки сидели уже вокруг своего котелка. Они сидели недвижимо, прямые, как жрецы, и не смотрели на гуся.

– Парень нам подходящий, – сказал обо мне один из них, мигнул и зачерпнул ложкой щи.

Исаак Бабель. Мой первый гусь

Уток на Земле почти три миллиарда. Большинство – в Китае. Что, в общем-то, понятно. Утка по-пекински… Хотя это далеко не повседневное кушанье, такая гастрономическая ассоциация возникает сразу при произнесении слова «утка». Также вспоминаются знаменитые персонажи растиражированной картины «Охотники на привале». Василий Перов расположил уток на переднем плане, но главное в этой картине, конечно, не сами утки, а люди, чьи образы потом зло критиковал Салтыков-Щедрин, считавший, что изображены не настоящие охотники, а играющие охотников актеры. Утке вообще не повезло. Она всегда выступает неким фоном, поводом, никогда не становясь главной. В «Утиной охоте» Александра Вампилова, у Генрика Ибсена в «Дикой утке» утки где-то за сценой, их не едят, на них не охотятся, об их печальной утиной доле никто не заботится. А

утята и взрослые утки в мультфильмах? Дональд-Дак довольно придурковатый персонаж, а папаша Скрудж хоть и всегда придет в нужный момент на помощь, зануда и педант. Разве что в политике, точнее – в политологии последних лет стало популярным англосаксонское «хромая утка». Оставим в стороне правомочность прямого использования калек с иноязычных идиоматических оборотов и отметим, что хромота утки, как и ее привычка стоять на одной ноге, использовалась в мифах некоторых народов Юго-Восточной Азии также в довольно уничижительном ключе. Утка – это нечто ущербное, маленькое, бестолковое, конечно – вкусное, но по всем параметрам уступающее своим ближайшим родственникам по отряду гусеобразных. Тем же гусям.

Вот гусь – птица чистая, можно сказать – почти непорочная. Он, конечно, не голубь, символ Духа Святого в христианстве. Его сакральность языческая, гораздо более древняя, глубинная, замешанная на покрытых пылью веков архетипах. Гусь символизирует солнце, которое и снес некий гусь-прародитель, ветер, снег, духовную и телесную чистоту, осторожность и осмотрительность, плодовитость и супружескую верность, но, с другой стороны, в какой-то степени связанные с непорочностью глупость, трусость и зависть, безрассудство и задиристость, что сближает гуся с утками.

Название этой птицы звучит похоже во многих индоевропейских языках, но одновременно слово «гусь» (gans – по-немецки, hus – по-чешски, chen – по-гречески) почти что бранное. Это в русском фраза «Хорош гусь!» еще может иметь снисходительно-восхищенный оттенок, но такая же в немецком уже полноценное, грубое ругательство. Гусь – непременный атрибут многих языческих богов: египетских Тота и Озириса, греческих Аполлона и Диониса, римской Юноны. На гусе, не используя еще свои собственные крылышки, изначально летал бог любви Эрот, а для Приапа, известного охальника, гусь был не только средством передвижения, но и – быть может, потому, что у гусей-самцов, как у самцов млекопитающих животных, ярко выражен пенис – другом и соратником.

Именно капитолийские гуси, жившие в посвященном богу войны Марсу храме на одноименном римском холме, спасли Рим от вождя галлов Бреннуса и его воинов, когда, проснувшись и загоготав, предупредили защитников города об обманном маневре врагов. С тех пор гуси в римской мифологии всегда под защитой богов, а их аппетит и поведение, в первую очередь – гусей из храма Юноны, трактовались как благоприятные или неблагоприятные ауспиции, предсказания будущего. Все это не

мешало римлянам за милую душу употреблять гусей в пищу, но вот у кельтов и британцев гусь считался посредником между миром мертвых и миром живых и есть гусей было нельзя, что в свое время вызывало у прагматичного Юлия Цезаря вполне объяснимое недоумение: такая вкуснятина и – табу!

Из мифов гусь перекочевал в сказки и в них обычно выступает как символ добра, знак, предвещающий герою успех, победу над силами зла, причем гуси всегда помогают в трудной ситуации, уносят по воздуху от преследователей, предупреждают о приближении врагов громким криком. Сказочный Нильс отправляется в путешествие с дикими гусями, героям многих сказок Андерсена гуси приносят удачу. Лев Толстой в своем назидательном стиле обыгрывает гусиную тему в сказке «Как мужик гусей делил», только гуси там уже жареные, а умным и находчивым может быть только мужик бедный, который обязательно посрамит и барина, и мужика богатого. Но не будем разбирать навязчивый толстовский дидактизм и отметим, что в собранных Александром Афанасьевым «Русских заветных сказках» гусь фигурирует в таких ситуациях, пересказать которые в «приличном» обществе никак не возможно, а уж Рабле гусиную тему развивает со свойственным ему пантагрюэлизмом и размахом, употребив гусенка в качестве… нет, не будем продолжать.

Правда, сказочные и раблезианские гуси принципиально отличаются от гусей из сновидений. Толкование – не психоаналитическое, разумеется, – снов показывает гуся с его, так сказать, негативной стороны. Так, кричащие гуси являют собой предзнаменование опасности, того, что она исходит от человека влиятельного, давно затаившего злобу и могущего нанести удар в самый неподходящий момент. Если же приснится, что гуся убивают, ощипывают, готовят из него жаркое, то пиши пропало – опасность уже совсем рядом. Вот только сон с жареным гусем предвещает финансовые удачи, успех в бизнесе, прибыль, получение наследства. Остается добавить, что помимо характеристики «Хорош гусь!» наблюдение за гусями дало людям возможность ввести в оборот еще целый ряд устойчивых и красноречивых словообразований. Причем в них гусь предстает перед нами далеко не с самой лучшей стороны. Так, о неких восторженных и наивных особах говорят «глупая гусыня», словосочетанием «как с гуся вода» обозначают людей беспринципных, выходящих из любой ситуации с выгодой для себя, «гусиной кожей» обозначают не только холод, но страх, а «серые гуси» не только птицы, но и солдаты-наемники, готовые с легкостью убивать за деньги. Но обратимся к гусю по его, так

сказать, прямому назначению. Как к очень вкусному и полезному продукту.

Гусь – одна из древнейших домашних птиц. По библейским текстам, источникам древнеегипетским, древнеримским и документам Древнего Китая можно сделать вывод, что гусей одомашнили более трех тысяч лет назад, причем главными аргументами к одомашниванию стало то, что и у диких серых гусей, предков домашнего, были спокойный нрав, медлительность, крупное тело, вкусное мясо, обилие жира. Вот только в гусиных яйцах, как и в яйцах утиных, часто встречаются сальмонеллы, возбудители опасного желудочно-кишечного заболевания, но яйца этих птиц сравнительно редко используются как самостоятельный продукт, а уж если их использовать, то или от проверенных поставщиков, или исключительно сваренными вкрутую.

Несмотря на то что гусь одомашнен очень давно, он менее других домашних птиц изменен человеком. Можно сказать, что современный домашний гусь практически такой же, каким он был при храме Юноны. Гусь – птица северная, его дикие родственники живут по преимуществу в арктических зонах Северного полушария, перебираясь к югу только на зимовку. Домашний, в отличие от диких, обычно белого или реже серого цвета, с плотным, густым оперением. И, что очень важно, является птицей самостоятельной, не требующей особой заботы.

…Гусь – традиционное блюдо рождественского стола. Не только в католическо-протестантской Европе, но и на Руси и в других странах, где главенствует православие. Объясняется это в первую очередь тем, что к рождественским морозам приурочивали забой домашнего скота и птицы. Нагулявшие за сезон мясо гуси забивались «по ледку», как правило, тогда, когда вылиняли, запаслись подкожным и внутренним жиром. Перед забоем гусей помещают в условия принудительного откармливания дней на 20 – 25, заставляя много пить, есть высококалорийный корм, ограничивая при этом движения. Считается, что самое лучшее мясо у 6 – 8-месячных гусей. Тушка должна иметь округлую форму и желтоватую окраску – если кожа тушки слишком белая, значит, гусь пресный, в нем практически нет подкожного жира.

Из гуся можно приготовить все что угодно, но самый традиционный вариант, конечно, гусь фаршированный, то есть – «чиненый». Гуся фаршируют капустой, кашей, яблоками. Приступая к начинке гуся, следует иметь в виду, что гусиное мясо любит кислинку, и поэтому яблоки лучше всего антоновские, капуста – квашеная. Но гусь такой продукт, что позволяет пускать

в дело не только мясо, но и, в качестве самостоятельных блюд, кожу, нутряной жир, потроха. Гусиная печень, предмет национальной гордости французов, знаменитая фуа-гра, – отдельная песня, а вот гусиные шкварки хоть и продукт значительно более скромный, но не менее вкусный. Шкварки, или «гриви», считаются национальным блюдом европейских евреев, хотя и очень популярны в Чехии, Польше, Германии. Приготовить шкварки просто. Нужно гусиную кожу вместе с жиром нарезать на небольшие кусочки (примерно по 30 – 35 граммов), посолить, поперчить, положить в сотейник, накрыть крышкой и, время от времени помешивая, жарить на слабом огне до полуготовности, после чего добавить мелко порубленный репчатый лук и довести шкварки до готовности, ни в коем случая не допуская чтобы лук стал темно-коричневым. Лучше всего шкварки «пойдут» с гречневой или пшенной кашей или с картофелем, но важно не забыть перед подачей полить их растопленным гусиным жиром. Знающие люди утверждают, что под шкварки с кашей можно выпить астрономическое количество настоянной на чесноке и хрене водки. Кое-кто пробовал выпить столько же под фуа-гра. Сломался, конечно…

По шумок, временно отойдя от архетипов и прочих культурологических умностей, приготовим гуся с яблоками по-русски. Гуся надо будет натереть снаружи и изнутри солью и тмином, нафаршировать мелко нарезанными антоновскими яблоками (без семечек!), отверстие зашить. Потом обмазать сметаной, уложить на смазанный сливочным маслом противень спинкой вниз. Поставить в разогретую до 250 ˚С духовку до того момента, пока гусь не зарумянится, убавить огонь и довести до готовности, поливая вытекающим на противень соком. Перед тем как вынуть из духовки, положить на противень цельные антоновские яблоки (без семечек!), готового гуся освободить от ниток, из гуся извлечь фарш, положить на блюдо брюшком вниз, полить соусом, вокруг положить извлеченный фарш, запеченные яблоки, в вырезы которых положить кусочки соленых огурцов, маслины без косточек. Подавать гуся лучше всего с жареным картофелем, гречневой кашей с грибами и луком…

…Гусь, в его гастрономической ипостаси, в значительной степени связанной с гусиной мифологией и гусиными архетипами, символизирует достаток, прочные устои. Ильф и Петров, хоть и считаются «советскими» писателями, гуся в своих романах использовали как признак, с одной стороны, старого мира, но подспудно как атрибут мира своего, домашнего и знакомого. Вспомним не только Паниковского – «Вы знаете, Бендер, как я ловлю гуся? Я убиваю его, как тореадор – одним

ударом. Это опера, когда я иду на гуся!», – но и инженера Брунса из «Двенадцати стульев»:

«Брунс представил себе большого коричневого гуся с шипящей жирной кожей и, не в силах сдержать себя, завопил:

– Мусик!!! Готов гусик?!» Гусь не просто еда, это образ спокойствия, это традиция хорошей кухни, хорошего стола. Хороший гусь – тем более. Примерно то же самое справедливо и для утки, которую мы несколько пренебрежительно оставили в стороне. Они как-никак – родственники. От этого никуда не уйдешь…

Осталось на орехи

Даже самый пустой орех требует, чтобы его разгрызли.

Фридрих Ницше

Уж диковинка, ну право, —
Подмигнув другим лукаво,
Повариха говорит, —
Город у моря стоит!
Знайте, вот что не безделка:
Ель в лесу, под елью белка,
Белка песенки поет
И орешки все грызет,
А орешки не простые,
Все скорлупки золотые,
Ядра – чистый изумруд;
Вот что чудом-то зовут.

Александр Пушкин.

Сказка о царе Салтане

Не все орех, что зовется орехом, но нет более заманчивого угощения, чем ореховый микс, – это и лакомство, и закуска, и мгновенное средство от голода, и лекарство. О непростых, не поддающихся никакому давлению, неподкупных людях говорят: «Крепкий орешек». В английском языке слово орех (nut) имеет еще одно значение – сумасшедший. Даже имеется английская присказка о «психах»: «Полон орехов, как фруктовый кекс». Но это не «простой», что говорится – клинический сумасшедший. Такой человек себе на уме, способный притвориться нормальным, умеющий делать деньги, обладающий влиянием. Он отличается от всех прочих. Да, недаром в Египте во времена фараонов жрецы запрещали простонародью употреблять орехи и масло из них, возможно боясь физического и умственного развития «угнетенных классов», ведь орех – это кладовая питательных веществ.

В существующей классификации орехов фундук занимает обособленное положение. И весьма привилегированное.

Собственно, только он и является настоящим орехом, да еще орех кешью. Потому что орех – это плод, имеющий твердую скорлупу и не приросшее к ней ядро, не покрытое никакими оболочками или мякотью. В XVII – XVIII веках фундук, или ломбардский орех, был завезен и в Америку. Кстати, это один из немногих случаев, когда движение культурных растений происходило с Востока на Запад. Откуда фундук появился в Европе? На этот счет есть шутка: миллионы ореховых деревьев выросли в лесах потому, что белки, зарыв орехи в землю, потом забыли о своих тайниках. Как бы то ни было, следует признать: не все орех, что зовется орехом, а то, что мы принимаем за орехи, – это либо косточки, либо семена, либо костянки. Тут вам и грецкий орех, и орех пекан, распространенный по преимуществу в США, и арахис (земляной орех, из растений семейства бобовых), и миндаль (у него есть родственник – абрикос, а содержимое абрикосовых косточек очень миндаль напоминает…), и ароматный мускатный орех, обладающий помимо всего прочего и опьяняющим действием, и крупный бразильский орех, и фисташки, и пиниоли – орешки пинии, итальянской сосны, которая произрастает на Средиземноморском побережье от Пиренейского полуострова до Малой Азии и как культурное растение была известна еще этрускам (в самом начале I тысячелетия до нашей эры)…

И сибирские кедровые орешки, и сладкие каштаны, и кокосовый орех, и, наконец, самый дорогой орех в мире – макадамия.

Дороговизна этого австралийского ореха определяется тем, что его сложно выращивать. Небольшое дерево, до пятнадцати метров высотой, с гладкими кожистыми листьями начинает давать урожай лишь на десятом году жизни, а орехи созревают в течение 6 – 7 месяцев. С появлением в Австралии первых европейцев, которые быстро распробовали необычный орех, макадамия стала чуть ли не единственной валютой при торговле с местными племенами. К тому же избалованные деликатесами Европа и Америка были очарованы вкусом этого ореха, и за макадамией началась настоящая охота.

У каждого ореха есть свое кулинарное амплуа. Их используют в приготовлении разнообразных закусок и соусов, а марципан (сахарная ореховая масса), пралине (карамелизованные орехи) или нуга (орехово-медово-яичная масса) незаменимы в кондитерском деле. Кедровые орешки добавляют в салаты, жареный миндаль – неотъемлемый элемент многих блюд средиземноморской кухни. Орехи, одним словом, лучше всего передают контекст национальных кулинарных традиций и более того – саму культуру.

Считается, что орехи излечивают практически от всех болезней – от нервных расстройств до обморожения. Орехи – лучшее средство для поддержания сексуальной активности и изящной фигуры. Если даже вы не излечитесь от всех болезней и не похудеете, то удовольствие от поглощения этого соблазнительного плода получите, это точно. Ничего чудодейственного в орехах, конечно же, нет. Просто благодаря удачному сочетанию витаминов и микроэлементов орех благотворно влияет на сосуды головного мозга. Отсюда улучшение памяти, профилактика инсульта и прочих заболеваний.

Есть поверие, что орехи приносят удачу, любовь и счастье, и поэтому они являются непременным угощением на свадьбах, крестинах, религиозных церемониях. В Англии существует традиция на свадьбе: каждому гостю давать горсть миндаля – подарок невесты, пять орешков, каждый из которых символизирует здоровье, богатство, изобилие, счастье и долголетие. Во Франции орехи также разбрасывали на свадьбах. А в Скандинавии погоняли коров ореховыми прутьями, чтобы те лучше доились. Болгары и русские горящей веткой орешника отгоняли от колыбели русалок. Считалось также, что ореховое дерево отводит удары молнии, и потому крестики из него славяне втыкали в конек крыши. Римляне называли грецкий орех пищей богов.

С этим орехом вообще большая путаница. Многие думают, что раз он грецкий – значит, родом из Греции. Вроде бы логично, но на самом деле родина грецких орехов вовсе не Греция, а Средняя и Малая Азия. И все же первыми, кто привез эти орехи, к примеру, на Русь около десяти веков назад, были именно греческие купцы. Отсюда, собственно, и пошло их название. На Руси грецкий орех выращивали в монастырских садах и поначалу называли «волоцким» орехом, то есть завезенным, попавшим «волоком». К концу августа, аккурат на праздник Нерукотворного образа Спаса, поспевает первый урожай орехов (Ореховый Спас). В этот день принято трясти ореховые деревья – собирать и освящать в церквах первый урожай. Греки же называли их царскими желудями и преподносили друг другу в дар в знак самых добрых намерений. В Римской империи они были обязательным блюдом на всех свадебных церемониях. Порой создается ощущение, что орех имеет и свой характер: «кокетливые» фисташки, «деликатный» мускатный орех, «изысканный» миндаль… Вообще миндаль считается самым элитным и почитаемым в мире орехом. Египтяне использовали его в выпечке особого хлеба, который подавали только… ну да,

только фараонам. А купцы, отправлявшиеся в долгий путь со своими караванами через Великий шелковый путь, непременно брали с собой и миндаль, оно и понятно: это – кладезь растительных источников белка. Он содержит почти столько же белка, сколько постное мясо, – до тридцати процентов. Марко Поло в XIII веке обнаружил дикий миндаль на равнинах Туркменистана в Центральной Азии. Именно этим путем этот орех пришел из Азии и распространился в Европе. Его начали активно культивировать в Италии и Испании. В середине XVIII века испанские миссионеры перевезли миндаль и в Калифорнию, которая до сих пор остается самым крупным производителем миндаля в мире.

В Европе самые популярные орехи – фисташки и грецкие. Американцы отдают предпочтение арахису. Когда Джимми Картер баллотировался на пост президента США, он потратил на избирательную кампанию немалый доход со своих арахисовых плантаций и за глаза получил прозвище Арахисовый Король. Восток боготворит все тот же арахис и, естественно, миндаль. На Руси же издавна почитали лесные орехи, то есть орехи настоящие, фундук, а только потом пришли заморские грецкие и сибирские кедровые. Выходит, что мы те из немногих, кто близок к «ореховой традиционной аристократии».

Немудрено, что в России появилась знаменитая гурьевская каша, немыслимая без орехов. Это, по сути, манная каша, только с толченными орехами (фундуком, грецкими и кедровыми), которая сначала без орехов варится, а потом, после добавления орехов, доходит в духовке.

Орехи можно сравнить с музыкой, а вернее, одним из направлений в музыке – фьюжн. Увлекательно, безумно, разнообразно, притягательно, местами раздражает. Этакая смесь традиций, культур. Орех полон загадок и мифов. Он в том числе – символ знания. Недаром в детском киножурнале «Хочу все знать» мультяшный мальчик подлетал на маленькой ракете к большому ореху и разбивал его со словами:

> Орешек знаний тверд, но все же мы не привыкли отступать!
> Нам расколоть его поможет киножурнал «Хочу все знать»!

Сохранилось ли прежнее трепетное отношение к орехам в современном мире? Пожалуй что, нет. Разве что у поваров, и то – высокой кухни.

Вот один приятель, родившийся и выросший в Чечне,

рассказывал, что недалеко от Грозного было селение Орехово, стоявшее посреди огромной ореховой рощи. Он наблюдал, как местные собирали грецкие орехи. Подъезжал грузовик, подавал назад, въезжал в дерево, орехи падали в кузов, причем процент попадания был невелик, затем грузовик подъезжал к другому дереву, и так до тех пор, пока кузов не наполнялся орехами. С земли, естественно, орехи никто не собирал, разве что мальчишки, забредшие в эту рощу. Говорят, что в этих местах одно время скрывался известный боевик-террорист Хаттаб, но потом федералы долбанули ракетой (правда, Хаттаб к тому моменту из рощи уже дал деру) – и не стало больше ореховой рощи… Еще он рассказывал, как у них во дворе, в Грозном, росли ореховые деревья и давали славный урожай. А под деревьями собирались старики поиграть в карты. Сидели себе, болтали, играли. Лето, тепло, жарко… И вот когда старики все до одного выходили на улицу в шляпах, то становилось ясно – пришла пора сбора орехов. Ибо сидели старики прямо под деревьями и созревшие орехи падали на голову с высоты примерно пяти метров. Хорошо, что это были орехи, а не ракеты, а то никакая шляпа не уберегла бы…

Читаем у Гофмана: «Мари сейчас же взяла Щелкунчика и дала ему грызть орехи, но она выбирала самые маленькие, чтобы человечку не приходилось слишком широко разевать рот, так как это, по правде сказать, его не красило. Луиза присоединилась к ней, и любезный друг Щелкунчик потрудился и для нее: казалось, он выполняет свои обязанности с большим удовольствием, потому что неизменно приветливо улыбался. Фрицу тем временем надоело маршировать и скакать на коне. Когда он услышал, как весело щелкают орешки, ему тоже захотелось их отведать. Он подскочил к сестрам и от всего сердца расхохотался при виде потешного человечка, который теперь переходил из рук в руки и неустанно разевал и закрывал рот. Фриц совал ему самые большие и твердые орехи, но вдруг раздался треск – краккрак! – три зуба выпали у Щелкунчика изо рта, и нижняя челюсть отвисла и зашаталась…» Это из сказки «Щелкунчик и Мышиный король». Орех, таким образом, оставил свой след и в искусстве. «Щелкунчик» Чайковского – любимый новогодний спектакль в Большом и во многих других театрах страны, а постановка балета с декорациями Михаила Шемякина в Мариинском театре остается самой яркой и поражающей воображение.

Восточный экспресс

Если у тебя есть деньги, ты ешь плов, если у тебя их нет, то ешь только плов.

Узбекская пословица

И вот является на стол узбекский плов в огромной чаше, горячий, словно бы живой, рисинка от рисинки в нем отделились, мяса и жира в меру, черными капельками там и сям виднеется барбарис, доставленный из Ташкента, и головки чеснока, сочные и сохранившие аромат, выглядывают из желтоватых россыпей риса. А дух какой! Такой дух, что и в кишлаках под Самаркандом понимающие люди наверняка теперь стоят лицом к Москве.

Владимир Орлов. Альтист Данилов

Вкус Шелкового пути. Плов – любимое блюдо воинов и эмиров, простых пастухов и великих султанов. Его надо уметь не только правильно готовить, но и правильно есть – и тогда он играет роль утешителя и объединителя людей.

Вот скажите, что сложного в приготовлении такого, казалось бы, простого блюда, как плов? А вот что – выбор рецепта..

Правильно выбранный рецепт плова – залог того, что плов выйдет на славу. Старая турецкая поговорка гласит, что существует столько видов плова, сколько городов в мусульманском мире. Насчет всего мира судить не беремся, но что свои рецепты приготовления плова есть едва ли не в каждом среднеазиатском городе – это точно. Ферганский плов (кавурма палов) отличается от самаркандского (софи, или софаки палов), а бухарский (майиз палов) от хорезмского (чалов). Да названия-то у них посмотрите какие, словно двигаешься по Шелковому пути. Историко-географические такие пловы.

Различия же между даже этими, географически не так

далекими друг от друга пловами могут иногда быть очень существенными. Они касаются и риса, и мяса, и способа приготовления. Каждый повар, конечно же, считает свой рецепт самым традиционным и самым правильным. Одни утверждают, что мясо – только баранина, другие считают, что можно обойтись и вовсе без мяса. Если устроить показательные выступления, и те и другие наглядно подтвердят свою правоту. Но все же главное в приготовлении плова – это опыт и некие фирменные премудрости отдельно взятого повара, о которых обычно в поваренных книгах не пишут. Несомненным остается и то, что плов, как правило, готовят дружной компанией. Причем главный повар, он же «плов мурза», должен зорко следить за тем, чтобы процесс не был нарушен, чтобы была соблюдена должная последовательность закладки ингредиентов. Тем более что традиции плова уходят в глубину веков…

По легенде история плова началась с самого Тамерлана. Как-то раз Железный Хромец, обходя войска перед сном, услышал разговор двух воинов, которые переживали: как выжить без еды в походе на Анкару. Путь предстоял длинный, и жертвовать скоростью и внезапностью нападения ради обозов с едой Тамерлан не собирался. Выйти из этой непростой ситуации Тамерлану помог мулла, который подсказал правителю рецепт необычайно сытного и питательного блюда. «Надо взять большой чугунный котел. Он должен быть таким старым, чтобы жир от прежней пищи сочился снаружи и загорался от всполохов попадающего на него огня. В этот котел надо положить мясо нестарых, но и не очень молодых барашков, отборного риса, разбухающего от гордости, что будет съеден смелыми воинами, молодую морковь, краснеющую от радости, и острый лук, жалящий подобно мечу высокочтимого эмира. Все это надо готовить на костре до тех пор, пока запах приготовленного блюда не достигнет Аллаха, а повар не свалится в изнеможении, потому что попробует божественное кушанье».

От одной порции этого блюда воины набирались сил на несколько дней. Вот так благодаря плову, оказывается, войско Хромого Тимура и одерживало победу за победой. А его воины славили мудрость своего эмира и на каждом привале готовили столь понравившееся им блюдо. Откуда мулла узнал этот рецепт – легенда умалчивает, не иначе как сверху было ниспослано, а воинам Тамерлана, наверное, в самом деле было просто готовить плов. Когда под ногами бегает барашек и казан имеется правильный, да и рецепт был всего лишь один…

Существуют, как тем не менее принято считать, два основных вида плова. Узбекский, когда рис готовится вместе с мясом в

одном казане, и когда рис и мясо готовят отдельно, который почему-то считается азербайджанским. Способ приготовления в одном казане нам представляется более аутентичным. Он еще и более распространенный: в нем сочетаются рис и уже упоминавшийся нами зирвак – обжаренные в масле баранина, желтая морковь, лук с добавлением красного перца и зиры. Такой плов готовится по технологии, принятой в Средней Азии.

Таджики и афганцы в приготовлении плова оказались более либеральны, ибо сочетают оба варианта. Для «раздельных» пловов рис чаще всего варят в большом количестве воды, бульона, а в некоторых регионах даже в молоке, после чего откидывают на дуршлаг. Затем укладывают в казан, оставляют допариваться, дают пропитаться маслом и, оставляя казан на остывающей плите, добиваются того, чтобы рис «настоялся» как следует и превратился из просто вареного риса в плов. По нашему мнению, это совсем никакой не плов. Этак и гурьевскую кашу можно назвать пловом, процесс приготовления которой не менее трудоемок…

Но плов, как уже было сказано, можно приготовить и без мяса (некоторые еще очень любят добавлять чернослив и курагу). Можно из курицы, да и вообще из разной птицы. Готовят плов и из рыбы. Плов из осетрины и белуги – не побоимся этого слова – божествен! Он самый вкусный, самый нежный и, увы, не всем доступный. Да и зерновой составляющей в плове могут быть не только рис, но и пшеница, маш («фасоль золотистая»), горох, кукуруза и т. п. Иными словами, нынешнее многообразие рецептов плова далеко ушло от кажущейся простоты тамерлановского рецепта…

Опросив пловолюбов, любителей и профессионалов, на тему «Что главное в плове?» и обработав ответы, мы, обладая и сами немалым опытом приготовления плова, можем сказать, что приготовление плова состоит из четырех основных этапов: перекаливание масла, приготовление зирвака, закладка риса и доведение плова до готовности. И последнее, самое приятное – поедание.

Казан. Традиционно плов готовится в чугунном казане. Тот, кто знает, что такое плов, тот знает и что такое казан. Остальным лучше есть это блюдо в ближайшем духане. Потому что все делается в казане, и только в нем. В казане чугунном, и ни в каком другом. Впрочем, других казанов просто не существует!

Мясо. Исключительно – баранина! Плов из свинины – откровенное извращение, должно наказываться отлучением от кулинарии пожизненно. Считается, что лучше всего использовать заднюю часть барашка, без костей, однако плов, в котором

используются и ребрышки, тоже хорош. Чтобы получить аутентичный плов, необходимо курдючное сало или, за неимением оного, нутряной жир. Курдюк мелко нарезают, растапливают и снимают шкварки. Казан сильно разогревают и в него добавляют растительное масло. Во время перекаливания сначала появляется темный дым, потом он становится белым (луковица, брошенная в масло, нейтрализует горькие вещества, содержащиеся в масле), после всего этого выкладывают порезанную средними кусками и обсушенную полотенцем баранину и начинают обжаривать. Некоторые реформаторы предлагают сначала обжаривать мясо на сковороде, потом перекладывать в казан. Должны заметить, что в приготовлении плова нет места для реформации. Тут господствует консерватизм, который диктует и последующие действия, а именно что когда обжаривают мясо, то добавляют соль, пряности.

Пряности. Можно купить набор для плова. Нам, однако, не нравится присутствие в большинстве наборов шафрана, придающего плову специфический аромат и интенсивно желтый цвет, что коренным образом меняет вкус риса, который приобретает индийский акцент. Минимальный набор пряностей состоит из перца (черного и красного), зиры, барбариса. Особым изыском плов будет обладать, если туда перед закладкой риса добавить куркуму. И вот когда мясо уже готово, туда кладут…

Лук. Репчатый. Выбрать лучше среднего размера, почистить, помыть, порезать соломкой. Реформаторы говорят – кубиками. Шайтан, как известно, прячется в мелочах, от порезанного кубиками лука и начинаются все несчастья! Когда же лук приобретает приятный золотистый оттенок, пора закладывать…

Морковь. Тут опять все дело в нарезке, в нарезке и еще раз – в нарезке. И конечно, в количестве. Моркови должно быть много! От нее зависит цвет плова. Если моркови больше, чем мяса и лука, вместе взятых, то следует ожидать успеха в пловопроизводстве. А режут морковь только максимально длинной и максимально тонкой соломкой. Порезанная кружочками морковь – катастрофа! После каждой закладки надо пробовать на соленость, а также все тщательно перемешивать! Если чуть пересолено, это нестрашно, рис потом заберет лишнюю соль.

Рис. Предпочтительным является длинный и крупный рис, ну, скажем, узбекский «девзира» – 1 килограмм (можно взять и хороший длинный индийский или пакистанский рис). Использование коричневого риса отдает уже совсем Дальним Востоком… Рис тщательно перебрать, промыть под проточной водой, чтобы вода стала прозрачной! Пока идет обжаривание

мяса, нарезка лука и моркови, рис должен вымачиваться в теплой воде часа два.

Итак, когда мясо, лук и морковь доведены до готовности в перекаленном масле, когда вы попробовали и остались довольны, рис выкладывается сверху, выравнивается и заливается водой примерно на два пальца. Теперь казан надо плотно закрыть крышкой и, помня о капризах своей плиты, выставить огонь так, чтобы не надо было добавлять воду. Ни в коем случае не мешать! Проделать сквозные, от поверхности риса до дна казана, отверстия и снова закрыть крышку. Незадолго до полной готовности сверху на рис следует положить 2 – 3 головки чеснока.

…Когда плов будет готов, все выложить на блюдо, подать горячие лепешки, порезанную зеленую редьку, помидоры, зелень, зеленый чай…

Итак, плов готов и даже съеден. В умиротворенном состоянии всегда полезно подумать об истоках наслаждения, о том, что главное в кулинарном искусстве. Философия плова заключена не только и не столько в хорошем качестве исходных продуктов, в умелости повара и даже в правильной нарезке и дозировке. Плов никогда не готовят для одного человека. Это патриархальное кушанье, служащее сплочению и объединению. Такие нотки еще сильны в специфике приготовления, когда кто-то режет лук, кто-то морковь, кто-то перебирает рис, но особенно выпуклы в процессе поедания плова, когда все сидят вокруг объединяющего блюда. По большому счету еда руками объединяет еще больше. Помойте руки и попробуйте. Словом, плов – это томление, жарение и парение, а как говаривал один очень искусный в приготовлении плова повар – эти стадии сходны с этапами человеческой жизни. И был прав, между прочим. Без всего этого и плов не плов.

Пить по-русски

Я должен был пить много чая, ибо без него не мог работать. Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души.

Лев Толстой

Русский рококо. Чай можно пить вдвоем, втроем, большой компанией. Но в любом случае особенно задушевное чаепитие – из самовара, да с вареньем, да с плюшками…

В 1638 году царский посол Василий Старков привез в числе прочих подарков государю Михаилу Федоровичу от монгольского хана четыре пуда диковинного сушеного листа. Правда, поначалу царский посол оскорбился, решив, что проклятые басурмане насмехаются над православным государем, посылая ему какое-то сено. Еле-еле монголы уговорили посла, что это никакая не насмешка, а, как оказалось впоследствии, подарок воистину царский. Чай, который раньше был распространен только на Востоке (родоначальником чая был Китай), очень понравился царю, боярам и даже патриарху. Как заваривали тот чай, в чем и как пили – история умалчивает. Зато сохранились предания о разных анекдотических ситуациях, к которым приводило неумение и, скорее всего, незнание правильных способов заварки чая.

Неумение правильно использовать чай действительно приводило к курьезам. В одной из шуточных песенок того времени рассказывается о том, как приготовил для барина чай незадачливый дворовый человек. По незнанию он заправил варево перцем, луком и петрушкой. А после нагоняя от барина долго сокрушался:

Долго думал, удивлялся,
Чем же мог не угодить,
А потом-то догадался,
Что забыл я посолить.

Подобные курьезы случались не только в «темной» России. В Англии XVII века был в ходу анекдот о матери английского моряка, получившей в подарок от сына фунт чаю. Мать, желая

угостить соседей изысканным заморским блюдом, сварила в кастрюльке весь фунт чаю одновременно и, слив горькую и, по ее мнению, ненужную коричневую воду, разложила по тарелкам вываренные листья чая, приправив их сметаной…

В XVII веке чай на Руси в основном использовали как лекарственное средство, и в этом Россия не отличалась от Европы. Однако в России у чая были серьезные противники. Староверы-раскольники считали, что все нововведения нарушают привычный образ жизни, а чай считали почти что «сатанинским питием», самовар же называли «сатанинским пузом». Тот, кто пьет чай, говорили староверы, «во Христе отчаивается». Последователи же Никона, следующие властной линии московского царя, к чаю пристрастились. Им быстро удалось распознать, что содержащиеся в чае алкалоиды повышают тонус, улучшают кровообращение, помогают преодолеть усталость и, следовательно, выстоять длительную службу в церкви стало несколько проще…

Поначалу чай в России был очень дорог, поэтому практически недоступен простолюдинам. Народ пробавлялся исконным напитком – сбитнем да еще травяными взварами, зверобойным или чабрецовым, принцип заварки которых мало чем отличался от пришедшего с Востока чая. Главным же было то, что, как и чай, эти напитки создавали атмосферу общения и единения. Под чай было принято вести неторопливые беседы, и в этом Россия, при всей ее самобытности, мало отличалась от других стран.

Но все же законодательницей европейской моды на чаепитие в XVII веке была Англия, где чай пили в основном в публичных местах – так называемых «чайных садах». Позже им на смену пришли «чайные магазины», которые организовывались при молочных магазинах, лавках, аптеках. Постепенно установились правила чаепития, а также время, когда чай можно пить, а когда это будет против традиций.

Англичане пьют чай три раза в день в строго определенное время. Утром за завтраком, за ленчем и в свой любимый five o’clock. На специальный маленький столик ставятся чайник с заваркой, чайник с кипятком, молочник, сахарница, нарезанный кекс и другие сладости. Например, те самые «печеньки». Чай с печеньем, с tea-biscuit – истинно английское дело. Английские «печеньки» могут быть классическими, то есть масло-сахар-мука, а также с апельсиновой цедрой. Впрочем, тут фантазия может расти и расти. В Англии обычно чай пьют с молоком, но любят и с лимоном и называют такой чай – «чай по-русски». Чаепитие из общественных мест постепенно переместилось в дома, в семьи и стало излюбленным времяпрепровождением.

Вот как описывает историк и писатель Сесиль Рот свое пребывание в гостях у барона Альфреда де Ротшильда в его имении Сэймор Плейс: «Утром слуга ввез в мою комнату огромный передвижной стол с большим количеством приборов. Он спросил, буду ли я чай или персиковый сок. Я ответил, что буду чай. Тогда он спросил, какой чай я предпочитаю, индийский, цейлонский или китайский? Я ответил “индийский”. Он продолжал вопросы и попросил указать, с чем я собираюсь пить чай – с молоком или с лимоном. Я сказал, что с молоком. Слуга спросил, от какой коровы молоко я предпочитаю, и перечислил несколько имен. Я думал, что я никогда не дождусь чая. Но когда вопросы закончились, уверяю вас, в жизни я не пил столь вкусного и ароматного чая!..» В России сформировался свой ритуал чаепития. Чай долго оставался городским напитком, и здесь тон задавала Москва. Прекрасно описал московское чаепитие в XIX веке автор рассказов о старой Москве Александр Вьюрков: «Чай москвичи пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в Москве в каждом доме кипели самовары. Чайные и трактиры были полны, и жизнь на время замирала… Если самовар, потрескивая углями, “пел песни”, суеверный москвич радовался: это к добру. Если же при прогоревших углях самовар вдруг ни с того ни с сего начинал свистеть, москвич испуганно хватал крышку, прикрывал ею самовар и начинал трясти. Заглушив таким образом свист, москвич долго потом находился в тревоге и ожидании всяких неприятностей. Самой плохой приметой считалось, если самовар распаяется. В этом случае обязательно жди беды».

У купцов и мещан было принято держать самовар наготове весь день. В купеческой среде чаепитие стало осуществляться с особым размахом. Купцы проводили за чайным столом долгие часы и, бывало, выпивали по двадцать чашек. К чаю по-купечески готовился отдельный стол со всевозможными закусками. Перед чаем необходима была соленая пища – икра, рыбная закуска, чтобы потом выпивать по нескольку самоваров, заедая всевозможными печеньями и сластями – «заедками». К русскому чаепитию полагалось четыре смены закусок. Купцы и мещане любили пить чай с баранками, калачами, вприкуску с сахаром да на блюдечках, непременно оттопыривая мизинчик, – что считалось весьма вульгарным среди дворян.

Обычай сдабривать чай мадерой или ромом также противоречил строгим традициям. В «Старой записной книжке» князя Петра Вяземского в разделе «Гастрономические и застольные отметки, а также и по части питейной» помещен такой анекдот: «Хозяин дома, подливая себе рому в чашку чая и будто

невольным вздрагиванием руки переполнивший меру, вскрикнул: “Ух!” Потом предлагает он гостю подлить ему адвокатца (означающее ром или коньяк, то есть адвокатец, развязывающий язык), но подливает очень осторожно и нехотя. “Нет, – говорит гость, – сделайте милость, ухните уже и мне”».

С середины XIX века чаепитие из самовара стало на Руси национальной традицией. Несмотря на весьма высокую стоимость (самовар был недешев, стоил примерно как корова), он проник в рабочую и крестьянскую семью и стал непременным атрибутом каждого русского дома. Им пользовались не только дома, брали и в дорогу, и на гулянье. Для этой цели применялись дорожные самовары. Они были удобны в транспортировке – съемные ножки привинчивались шурупами, ручки прилегали к стенке. Отличались дорожные самовары и по форме: многогранные, кубические, иногда цилиндрические.

В приличных домах заводили аж по два самовара – один на каждый день, другой – для праздников и гостей. Выбирали самовары подолгу и привередливо. Чтобы помочь выбрать самовар получше и качественнее, фабриканты– самоварщики украшали свой товар не только торговыми марками, но и изображениями медалей, полученных на выставках, и нередко – на международных. К примеру, баташевские самовары были отмечены на четырех всемирных выставках: в Париже, Лондоне, Чикаго и Нижнем Новгороде. Случалось, что чужие марки и клейма подделывали, но это быстро разоблачали, контрафактный товар уничтожали, а горе-производителей штрафовали.

Примечательно, что самовар появился в эпоху рококо. А стиль рококо выразился блестящим образом во всех отраслях художественно-промышленного производства, особенно в производстве фарфора. Кроме фарфора в моде было также серебро. Стали появляться шоколадницы, супницы, кофейники, блюда, тарелки и пр. В этом веке зарождается и кулинарное искусство в его современном виде, в том числе искусство сервировки стола. Даже самые простецкие и дешевые самовары в своем оформлении несли элементы рококо, сохранившиеся по сей день.

…Первое упоминание о самоваре в России относится к 1746 году. В описи имущества Онежского Крестового монастыря за этот год были упомянуты «два самовара с трубами зеленой меди». Говорят, что первые промышленные самовары были изготовлены неподалеку – на Олонецких заводах. Но и Урал может побороться за первенство, вряд ли случайно рождение самовара совпало по времени с промышленным подъемом, в частности пуском именно на Урале большого количества медеплавильных заводов.

Среди ассортимента уральской медной посуды уже в начале 1730-х годов часто упоминаются «казаны с трубами», «кубы винные с колпаками и трубами». Поначалу не меньше «самоваров-чайников» были популярны «самовары– кухни» – с тремя отделениями, не только для чая, но и для двух горячих блюд. В 1760-е самоварные фабрики возникли в Москве и на Урале. Но только тогда, когда этим производством занялись туляки, самовар стал почти неотъемлемым атрибутом русского дома и в народ пошла поговорка «в Тулу со своим самоваром».

Первая самоварная фабрика Тулы была основана Назаром Лисицыным в 1778 году, а в 1850 году в одной только Туле было двадцать восемь самоварных фабрик, которые выпускали более 120 тысяч самоваров в год. Лисицынские самовары славились разнообразием форм и отделки, но к началу XIX века более популярными стали самовары фабрики братьев Ломовых, еще в 1840 году получивших право помещать на свои самовары двуглавого российского орла – своего рода знак качества. А потом появились фабрики Баташевых, сделавшие относительно дешевый и безукоризненно качественный самовар доступным и массовым товаром.

Лет так сорок назад советское правительство подарило самовар королеве английской Елизавете Второй. Долгое время он простоял в гостиной замка Балморал, частной резиденции английских королей в Шотландии. Этот самовар очень любила покойная королева-мать. Она всегда с гордостью демонстрировала подарок гостям, хотя слугам было запрещено включать его в розетку. Британцы опасались, что советская проводка в самоваре не соответствует стандартам пожарной безопасности. «Этот самовар всегда был для нас настоящей загадкой. Никто не понимал, что, по идее русских, мы должны были с ним делать. Его провода были сделаны как будто для танка времен Второй мировой, из-за чего сам он выглядел неважно», – цитирует «Дейли экспресс» одного из слуг. После ряда проверок, проведенных в замке, сотрудники спецслужб пришли к выводу, что в здании находятся прослушивающие устройства. Из-за опасений, что «жучки» спрятаны именно в самоваре, его решили убрать…

Самовар ушел не только из замка Балморал, но и повседневного нашего быта. Тем более самовар настоящий, не электрический. Любовь к чаю осталась, но традиции чаепития, увы, ушли вместе с самоваром. Если на Востоке еще сохранились чайные церемонии, то в России они канули в Лету. Не до церемоний: когда утром, входя в кухню, не глядя нажимаешь на кнопку электрического заграничного чайника, тот себе чего-то

там бурчит. И хорошо, если кто-то еще заваривает чай, а не бросает бездушный пакетик в кружку. Никаких five o’clock, теперь чай пьют в любое время как в Москве, так и в Лондоне. Пьют чай пакетированный, более того, и холодный, со льдом, из бутылки или из бумажных стаканчиков. А молодежь вообще предпочитает кофе или какой иной заморский напиток. Купцы перевернулись бы в гробах, завидя такое…

Горечь сладости

Шоколад – хорошая вещь. Есть барышни, которые любят только горький сорт, – надменные лакомки.

Владимир Набоков. Отчаяние

Ни в одном из любимых современным человеком продуктов не соединяется столько противоречивых и многообразных оттенков вкуса, романтических ощущений и культурных ассоциаций, как в шоколаде. Этот продукт стал еще и метафорой удачи. Недаром о шоколаде знаменитый авантюрист и соблазнитель Казанова говорил, что «шоколад – это пропуск в новый мир, мир, наполненный счастьем, улыбками и радужными красками, мир, в котором возможно все!».

Чопорные и надменные испанцы долго хранили его тайну в секрете. Конкистадор Эрнан Кортес, наивно принятый ацтеками за вернувшегося на Землю бога Кецалькоатля, завоевал их государство и отправил к берегам Европы груженные золотом корабли. Помимо золота в трюмах были и мешки с какао-бобами, из которых ацтеки готовили священный напиток, чье название рифмовалось с узурпированным Кортесом именем бога – чоколатль. Правда, ацтеки добавляли в чоколатль перец чили, а для европейских желудков это было слишком. Модернизированный испанский рецепт, помимо какао-бобов, включал в себя корицу, мускатный орех и сахар. Почти сто лет им лакомились лишь гранды в эспаньолках, затянутые в тесные камзолы с плоеными воротниками-горгерами, и их набожные жены – пока разухабистый итальянец Франческо Каретти не напросился в путешествие по Центральной Америке, где и разузнал секрет приготовления шоколадного напитка. Так, в начале XVII века ставший шоколадом чоколатль стал известен всей Европе. И постепенно прояснилось, что шоколад не просто сладость и даже не только священный напиток.

Шоколад – это блаженство. Давно было замечено, что любителям шоколада легче ощутить состояние счастья. Пусть мимолетное, нестойкое, но такое приятное. Лишенные сантиментов физиологи это ощущение разъяли, рассчитали, собрали вновь и в результате выяснили, что шоколад стимулирует выделение эндорфинов. Это наши внутренние, вырабатываемые в отделе головного мозга под названием

гипоталамус «наркотики». Они нормализуют артериальное давление, частоту дыхания, ускоряют заживление поврежденных тканей, образование костной мозоли при переломах. Но почему – «наркотики»? Эндорфины, как органические соединения, по своей структуре напоминают опиум и его производные. Это открыли еще более прагматичные, чем физиологи, химики-органики. Эндорфины начинают выделяться иногда еще до того, как мы положим в рот кусочек шоколада. От одной мысли о нем. А уж потом, когда шоколад тает у нас на языке, эндорфины, так сказать, идут косяком. Германские медики конца XVII века, слыхом не слыхавшие об эндорфинах, тем не менее подозревали о благотворном действии шоколада, выписывали его в качестве общеукрепляющего средства, и этот продукт прочно обосновался на аптекарских полках.

Шоколад не только счастье, но и благополучие. Ставшее в последнее время общеупотребительным выражение «Весь в шоколаде!» давно вытеснило старорежимное «сыт, пьян, и нос в табаке», бытовавшее, правда, и тогда, когда Гете писал, что тот, кто выпивает с утра чашку шоколада, способен целый день провести в путешествии. И был прав, между прочим. С утра выпьешь шоколаду, день проведешь не зря. С пользой и выгодой. Вот только выражением «быть в шоколаде» благополучие подразумевается несколько игривое, эгоистическое, причем с большой долей инфантилизма. Тут как с конфеткой: у меня есть, но тебе я не дам. Я, мол, в шоколаде, а ты… ну и далее по тексту.

Но шоколад также эротичен. Это одна из его важнейших характеристик. Недаром же в России так была популярна песня «Я шоколадный заяц, я ласковый мерзавец». Иосиф Бродский в «Мексиканском дивертисменте» писал про тающую, как шоколадка, в объятиях злополучного императора Максимилиана мулатку. Шоколадный вкус еще был на губах императора, когда республиканская пехота вела его на расстрел…

Еще задолго до событий мексиканской революции, в 1624 году, епископ Вены Иоанн запретил монахам-францисканцам употреблять жидкий шоколад, ибо это «греховный разжигающий страсти напиток». Один немецкий врач даже написал книгу о том, что шоколад повышает мужскую потенцию, а немного позже знаменитый венецианец Джакомо Казанова, известнейший соблазнитель, воспользовался выкладками ученого мужа, доказав это теоретическое положение на практике. Тот еще был любитель шоколада. Шоколадная эротика, впрочем, несколько приторна и самодовольна. Это эротика пресыщенных, пошловатых персонажей, из тех, у которых и так «все в шоколаде».

Однако сам по себе шоколад вовсе не пошл, а, напротив,

пронизан эстетикой, причем эстетикой мощной. Она видна в работах кондитеров-мастеров, стремящихся сделать не просто «конфету», не просто выпустить «плитку» шоколада, а создать нечто близкое настоящему произведению искусства. Прежде каждый воображал, что знает толк в шоколаде. Что-что, а шоколад-то мы всякий едали: сладкий, горький, молочный, с орехами, пористый. Хотя бывало и так – качество продукта находилось на высоком уровне, да отсутствие правильной упаковки превращало шоколадные конфеты в некий комок. Как говорил директор одной провинциальной кондитерской фабрики: «Наш бы продукт да в ихней упаковке!» Глубокая, выходящая за рамки шоколада мысль, между прочим…

В последние годы шоколадный мир предстал перед нами как мир изысканного гастрономическо-кондитерского искусства. Например, попавшие в первый раз на Международный салон шоколада (Salon du chocolat), что проходит в канун Нового года в Москве (в этом году будет уже третий), были поражены сказочным богатством шоколадного царства.

Это царство простирается от привезенных из Кот д'Ивуара настоящих какао-бобов, источающих пряно-сладковатый аромат, и приготовленных тут же глыб почти черного, горького шоколада до крохотных шоколадных конфеток, произведенных известнейшими кондитерами Европы. Первый салон состоялся двенадцать лет назад в Париже, а теперь проводится в Нью-Йорке, Токио, Пекине и Москве. На очереди Шанхай и Мадрид, Дубай и Лондон.

С другой стороны, были у нас московские кондитерские фабрики, ленинградская им. Крупской, самарская «Россия». «Длинное, зеленое и пахнет колбасой…» – так ехидно называли следовавшие из столицы электрички и поезда, но помимо колбасы везли домой и шоколад в плитках, шоколадные конфеты. Кондитерский магазин на Пушкинской площади славился ассортиментом и очередями. Сюда выбрасывали – забытое слово – дефицит…

Тот шоколад был совсем неплох, но потом, уже в наше время, отечественные шоколадные производители вдруг оказались если не в роли догоняющих, то уж точно в роли учеников, как минимум – восстанавливающих растерянное наследие. Не псевдошоколадные батончики «Марс» да «Сникерс» стали тому виной. У них своя ниша. Потребитель хотел того же, что было раньше, и ностальгия, как обычно, сыграла свою печальную роль. Пухлая девочка в платочке на упаковке шоколада «Аленка», быть может, и напомнит о былом шоколадном величии Отечества, да только вкус этой пресловутой «Аленки» – не тот. Кроме того,

знаменитые сладости начали производить все кому не лень, и вместо прежнего «Грильяжа», который трудно было раскусить, а горьковатый вкус в сочетании со вкусом орехов давал незабываемые ощущения, появился «Грильяж» мягкий, приторный, прилипающий к нёбу.

…Шоколад как напиток из какао-бобов известен около 3000 лет, и вплоть до начала XIX века его употребляли именно как напиток: очень долго не удавалось получить в чистом виде какао-масло, позволявшее шоколадной плитке сохранить форму. Первую в мире плитку твердого шоколада создал в 1819 году швейцарец Франсуа Луи Кайе, построивший и первую шоколадную фабрику. В шоколад стали добавлять орехи, цукаты, различные сладости, вино и даже пиво. В 1875 году швейцарец Даниэль Петер изобрел молочный шоколад. Необходимый для его изготовления компонент – молочный порошок – поставлял известный швейцарский предприниматель Анри Нестле. Нестле, по всей видимости оценив все преимущества этой отрасли, в начале XX столетия стал выпускать уже под своей маркой твердый шоколад, изготовленный по рецептуре Петера и Кохлера. А в 1929 году компания Нестле, объединившись с фирмами Петера, Кохлера и Кайе, стала крупнейшим производителем знаменитого швейцарского шоколада.

В России первые шоколадные фабрики были открыты в Москве в середине XIX века. По своему качеству многие марки ничуть не уступали швейцарскому шоколаду. Правда, своих шоколадных специалистов в России было мало, и производство плиточного шоколада было под контролем иностранцев. Самыми крупными фирмами являлись немецкое предприятие «Эйнем», ставшее в советское время «Красным Октябрем», и французская семейная компания «А. Сиу и К°». Но все же в России был свой «шоколадный король» – Алексей Иванович Абрикосов, основатель ныне знаменитой фабрики «Бабаевская».

Хлеб наш с начинкой

Утром мажу бутерброд —
Сразу мысль: а как народ?
И икра не лезет в горло,
И компот не льется в рот.

Леонид Филатов.

Про Федота-стрельца, удалого молодца

За это время в закусочную заходили еще двое. Один спросил сэндвич навынос, и Джордж пошел на кухню поджарить для сэндвича яичницу с салом. В кухне он увидел Эла; сдвинув котелок на затылок, тот сидел на табурете перед окошечком, положив ствол обреза на подоконник. Ник и повар лежали в углу, связанные спина к спине. Рты у обоих были заткнуты полотенцами. Джордж приготовил сэндвич, завернул в пергаментную бумагу, положил в пакет и вынес из кухни. Посетитель заплатил и ушел.

Эрнест Хемингуэй. Убийцы

Закон бутерброда. Никакая еда так не совпадает с современным ритмом жизни, как кусок хлеба или булки, на который можно положить все что угодно – от остатков вчерашнего ужина до изысканных деликатесов. Кто придумал бутерброд и как на смену ему пришел сэндвич? Но даже в двух эпиграфах видны различия между сэндвичем и бутербродом. Как ни крути, а бутерброд хоть и пришел из Германии, но он наш, «рассейский», а сэндвич пронизан духом атлантизма, он аглосаксонский, чуждый, не наш…

А если серьезно… «По-немецки – цацки-пецки, а по-русски – бутерброд», – пел беспризорник, герой «Республики ШКИД». Да,

butterbrot, то есть хлеб с маслом, нам привычен, хотя мы давно ушли от его первозданной простоты. Слова Никиты Хрущева, что, мол, наш человек заслужил, чтобы на свой кусок хлеба положить хороший кусок масла, были актуальны – масло тогда во многих российских областях было в дефиците. Но позже уже старались положить на масло что-то более существенное. Тем не менее внедренный еще известным любителем всего немецко-голландского Петром Великим бутерброд, несмотря на широчайшее распространение и многообразие, свои позиции главного блюда быстрого питания сдал бесповоротно. А все потому, что у бутерброда оказался серьезный соперник: западный сэндвич. Хотя какая, казалось бы, между бутербродом и сэндвичем разница? Бутерброд – один кусок хлеба, на котором лежит условная колбаса, сэндвич – два, между которыми условная колбаса зажата. Стоит ли вилки ломать? Но разница оказалась принципиальной. Между двумя кусками проще положить не только тот же кусок колбасы, но и разные сопутствующие ингредиенты. Скажем, листик салата, дольку огурца или помидора. Даже классическая закуска – черный хлеб с селедкой – в сэндвичевом исполнении сытнее, да и удобнее: кружочки лука не соскальзывают. Одним словом, Запад снова нас объегорил. Даже с бутербродами, пусть изначально немецко-голландскими, но принятыми всей душой, мы свою самобытность отстоять не можем! Беда…

Историки утверждают, что у бутерброда были предки. Некоторые считают, что смесь из дробленых орехов, яблок, специй и горьких трав между двумя кусочками мацы, которые съедали древние евреи во время пасхального седера, тоже бутерброд. Что бутербродом можно назвать вообще любой кусок хлеба, не важно чем намазанный. Но все-таки с исторической точки зрения прообразом современного бутерброда-сэндвича в Средние века были черствые лепешки из муки грубого помола, которые служили тарелками для жирных мясных блюд. Они впитывали жир, сок и соусы. В конце трапезы их либо съедали, либо бросали собакам, либо отдавали нищим в качестве подаяния.

Но вернемся собственно к бутерброду. Есть версия, что намазывать масло на хлеб придумали никакие не немцы и не голландцы. Изобретателем бутерброда, который появился значительно раньше сэндвича, по некоторым данным, был астроном и создатель гелиоцентрической картины мира Николай Коперник. Поляк. То есть почти наш человек, несмотря на все тогдашние и нынешние с Польшей недоразумения. Именно Копернику во время осады родного города Торунь шведскими

войсками пришлось руководить раздачей хлеба. Значительная его часть была заражена спорыньей, и, чтобы отличить хороший хлеб от зараженного, ученый якобы предложил резать его ломтями и здоровые куски мазать сливочным маслом.

Ведь Коперник разбирался не только в астрономии. Как большинство ученых того времени, он был универсально образован и знал, что спорынья, вызывающая тяжелейшее отравление, неразличима в муке, но в испеченном хлебе выдает себя зеленоватыми вкраплениями. Так что в соответствии с веяниями времени и во избежание фальсификации истории не следует ли бутерброд переименовать в «коперника»? Сэндвич ведь тоже произошел от имени собственного.

Толковый словарь английского языка утверждает, что сэндвич – это «два или больше кусочков хлеба с начинкой, например с мясом или сыром, положенными между ними; либо разделенная на части, длинная или круглая булочка, содержащая начинку; либо один кусочек хлеба, покрытый сверху чем-нибудь – мясом, сыром и т. д.». Существует и такое, истинно британское определение: «Сэндвич – это что-то похожее на сэндвич». Появлением самого слова человечество обязано Джону Монтэгю, четвертому графу Сэндвичу, заядлому игроку, имевшему обыкновение закусывать прямо за карточным столом куском мяса, прикрытым с двух сторон ломтиками хлеба. Так, не сходя с места, граф продолжал увеличивать свои карточные долги, держа в одной руке карты, а в другой – компактную закуску. И маленький каприз не желавшего отрываться от игры графа стал гениальным изобретением.

Правда, ноу-хау графа было принято не сразу. Для XVIII века, века строгого этикета, роскоши и помпезных пиршеств, графское кулинарное изобретение выглядело весьма экстравагантно. Привычка перекусывать на крестьянский манер вызывала негодование у «воспитанной публики». Поведение графа считали дурным тоном и объясняли пренебрежением правилами поведения в свете. Но графу нравилось эпатировать публику. А через какое-то время его партнеры по ломберному столу переняли эту привычку и заказывали «то же, что и Сэндвичу!». За привычками аристократов внимательно следили их слуги, от них «сэндвичи» начали свое движение в массы, и таким образом граф Сэндвич навеки вошел в историю.

Наиболее близким к графскому изобретению и самым популярным у британцев считается «клубный сэндвич», состоящий из двух или трех слоев хлеба с начинкой из разных видов мяса, помидоров, салатных листьев и заправки. Ему немного уступает сэндвич «западный» – с омлетом, ветчиной,

сладким перцем и порезанной кубиками картошкой, скорее всего названный так потому, что сочетает ингредиенты, привычные для ирландцев, а уж с тем, что Ирландия лежит к западу от Англии, спорить трудно. И замыкает тройку призеров сэндвич «итальянский», он же – «кубинский», он же – «субмарина»: большой, состоящий из разрезанного багета и уложенных слоями мяса, сыра, помидоров, салатных листьев, приправ. Хотя французы, конечно, итальянский сэндвич называют французским и утверждают, будто это их изобретение.

И естественно, свою нотку в тему вносит глобализация. С распространением восточной кухни по миру теперь всюду можно попробовать индийские «закрытые», скорее похожие на пирог с начинкой, и вегетарианские, но очень острые сэндвичи; арабские «арам» или «левант» – из лаваша со сливочным сыром, тонкими ломтиками мяса, твердым сыром и листьями салата; турецкие «денер кебаб», в которых мясо только что снято с шампура и упоительно пахнет дымком.

Если же пересечь Атлантику и ступить на ту землю, на которой, пока граф Сэндвич шлепал картами, шла война за независимость, то откроется несколько обидная для представителей Старого Света истина: больше всего сэндвичей производят и поедают американцы. Легко впитав все европейские изобретения, они отдают особое предпочтение бургерам или гамбургерам, то есть рубленой котлете между двумя половинками булки. И настолько продвинулись в этом своем увлечении, что даже открыли академию, куда со всего света приезжают учиться правильно рубить мясо, правильно жарить, правильно запихивать котлету в булку, правильно подавать. И правильно считать деньги. Дешевая еда – самая массовая еда, а значит, самая прибыльная. Еще живы и в здравом уме те, кто помнит, чем питались белые бедняки Юга США, на чем, между прочим, вырос король рок-н– ролла Элвис Пресли. Это сэндвичи с арахисовым маслом. Очень сытно и очень дешево. Правда, такой сэндвич – настоящая холестериновая атака.

Сэндвич настолько плотно вошел в американскую культуру, что стал одним из ее знаков, символов, он присутствует практически во всех фильмах насмешника Квентина Тарантино. Вспомним хотя бы, как главный герой тарантиновского «Убить Билла» в исполнении покойного Дэвида Кэррадайна, тот самый Билл, которого надо убить, готовит сэндвичи за несколько мгновений до смерти. Уверенные, затверженные движения. Знает, что его ждет, а руки не дрожат. Священнодействует!

Так что, как бы ни били в набат диетологи, сегодня без сэндвичей никуда. Все слои индустрии общепита, от

всевозможных фастфудов до ресторанов высокой кухни, в которых цена на сэндвич может достигать заоблачных высот, подвержены этой вкусной заразе. Можно сказать, что современный кулинарный мир стал подобием Коперниковой гелиоцентрической системы мира, в центре которой – обыкновенный кусок хлеба, обогащенный и преображенный до неузнаваемости нашей гастрономической фантазией.

Требуйте отстоя пены!

С наступлением сумерек позволить себе легкий завтрак: 500 г жигулевского пива, 250 г черного хлеба и 2 папиросы… В продолжение завтрака следить за потемнением неба, размышлять о формах правления, дышать равномерно…

Венедикт Ерофеев. Записки психопата

Губит людей не пиво!.. А его отсутствие – сказали бы те наши сограждане, кто мужал в условиях острого пивного дефицита. Чем было пиво для советского человека и как изменилась жизнь при пивном изобилии?

Что ни говори, а ностальгию следует причислить к разряду смертных грехов. Ведомые этим чувством способны зачастую из самых, как им кажется, добрых побуждений исказить все и вся. Из-за того что на пыльной и грязной улице черт знает сколько лет назад они впервые увидели будущую мать своих детей, подругу и опору, они готовы с пеной у рта доказывать, будто грязи и пыли не было вовсе. Ностальгия словно берет нечто особо ценное для ностальгирующего, раздувает до размеров невероятных, заглушая, а то и выключая контекст. Иными словами, в ностальгических деталях, как в пресловутых мелочах, прячется дьявол. И он нашептывает: раньше вода была мокрее, а пиво – более пенным, вкусным, хмельным.

Не известно, как насчет воды, а вот с пивом враг рода человеческого использует свою обычную тактику: немного лжи, чуть игры на воспоминаниях об утерянном, немного правды. Получается сильнодействующий коктейль. Послабее, чем магические сто пятьдесят и кружка разливного пива в носящей кодовое название «Голубой Дунай» палатке, что когда-то стояла на крутом берегу Москвы-реки у самого моста, ведущего к Серебряному Бору. Послабее, но – действует.

К «Голубому Дунаю» не зарастала народная тропа. Надо было пройти мимо гаражей, мимо каких-то складов, чтобы наконец увидеть это крашенное синей краской приземистое здание. Вокруг на вытоптанной траве лежали окурки, сорванные водочные «бескозырки». Алчущий попадал в некое коленце, напоминавшее начало замысловатого лабиринта, и оказывался по

ту сторону довольно высокого забора, к которому с внутренней стороны были приделаны неширокие полки. Их хватало лишь на то, чтобы поставить кружку да тарелочку с закуской. Если у алчущего хватало денег на закуску. В кружке же было пиво. Вернее, тот напиток, что в советских палаточных пивных так называли.

Да, все доставалось советскому человеку непросто. Очереди. Дефицит. Добытое с боем приносилось в малогабаритную квартиру, рассматривалось попристальнее и расстраивало низким качеством. И пожалуй, единственным продуктом, дефицит которого сплачивал, а качество которого старались просто не замечать, продуктом, порождающим свою, в основном мускулинную, мифологию, оставалось только оно, вожделенное пиво.

Советское пиво было просто пивом. Конечно, существовали утвержденные ГОСТом сорта. Обычные – «Жигулевское», «Ячменный колос», «Останкинское», «Московское», «Рижское» (его, по слухам, уважал все тот же Сталин, освятивший своим вниманием, кажется, все стороны жизни простых смертных…), «Столичное». Сорта экзотические – «Бархатное», «Портер», «Наша марка». Местные – например, «Запорожское». И еще бывало, что «выбрасывали» импорт. Чешское пиво. А в начале семидесятых вдруг в Москве появилось египетское, «Стелла».

Среди как обычных, так и экзотических советских сортов можно было найти действительно очень приличное пиво. Причем такое, до которого нынешним «пивам» расти и расти. Да и цены для советского человека были вполне приемлемыми, от 37 до 60 копеек. За бутылку. Со стоимостью посуды. Причем (и это очень важно!) стоимость одного грамма алкоголя в пиве была значительно ниже, чем в водке. Это сейчас грамм алкоголя в водке значительно подешевел, а в пиве – поразительно вырос в цене.

Другое дело, что для достижения «эффекта» пива приходилось выпивать значительно больше. Но опять же таки – дефицит. Увидеть прилавок, на котором просто так стоят бутылки пива, было сродни встрече на улице с фланирующим членом Политбюро. Или вдруг вводились странные правила: пиво продавалось лишь в обмен на пустые бутылки. И в конечном счете получалось, что советское пиво подразделяется лишь на два сорта – «пиво есть» и «пива нет». Все остальное – от лукавого.

Вот продававшееся в «розлив» пиво разводили водопроводной водой. В него добавляли соду, и недаром в давно исчезнувшей московской пивной, там, где теперь высится один из шикарных домов «золотой мили» на Остоженке, висела специальная

табличка «Место для отстоя пены». Украденная автором этих строк и сохраненная среди других табличек советского времени как символ. Как знак. В пивняках не хватало кружек – пили из пол-литровых банок, из пакетов из-под молока. Закусывали крепкими, как заветы Ильича, сушками, обсыпанными крупной каменной солью. Сморщенными сосисками. Жестким, прилипающим к зубам зеленым горошком. Мелкими, чуть отдающими тухлятиной креветками. Буфетчик или официант из-под полы предлагал воблу. Или, лицам особо отмеченным, леща.

Но все равно приходилось предварительно выстаивать длиннющую очередь. Недаром же водитель рейсового автобуса, объявляя остановку «Пивной бар», тут же говорил: «Следующая остановка – “Конец очереди в пивной бар”». Анекдот анекдотом, но даже в пафосных «Жигулях», куда стояли часами и где публика была посостоятельнее, посетители смирялись с качеством разлитого по кувшинам мутного напитка. По сути, в советском пиве проявлялось первенство принципа «что» в противовес принципу «как», и главным действительно было само наличие пива. Остальное, даже трескучий мороз (в палатке имелся чайник с кипятком…), во внимание не принималось. Кстати, в среднестатистической пивной палатке возле Дорогомиловского рынка пиво появлялось всегда с наступлением зимы и исчезало с таянием снега. Черчилль, говорят, увидев солдата Красной армии, поедавшего зимой мороженое, решил, что такая армия и народ непобедимы. Вот если бы он увидел людей, наслаждавшихся пивом при температуре минус 20 градусов по Цельсию, он бы сто раз подумал, выступать ли с речью в Фултоне. Подумаешь, мороженое!

Но помимо наличия пива самым существенным было то, что и ныне остается главенствующим: нужна была компания, компания своих людей, с которыми и мутная взвесь казалась вкуснее знаменитых чешских сортов, вкуснее «Гиннесса» и даже канадского «Молсона». Питие пива было экзистенциальным процессом. За кружкой решались общемировые вопросы. Люди открывали (потом, бывало, жалели об этом) друг другу душу. Это была отдушина. Маленькое, светлое, с лучиком солнца окно среди серых советских стен.

Теперь этих стен нет. Теперь и пивные анекдоты какие-то сытые. Разве что некоторые пивные стишки неплохи. Например, этот белый стих: «У них есть деньги – они думают, что у них есть свобода. У них есть секс – они думают, что у них есть любовь. У них есть «Тинькофф» – они думают, что у них есть пиво».

Теперь сортов пива около полутора тысяч, на территории бывшего СССР действует более двух сот пивных заводов,

подавляющее большинство – в России. Главными производителями пива стали транснациональные компании с преобладанием или полным иностранным капиталом.

Появились уже не новые сорта, а «бренды». «Клинское», «Бочкарев», «Старый мельник», «Невское», «Сибирская корона». Их качество подтянуто до усредненного общемирового уровня. Иными словами, все наиболее ходовые «бренды» российского пива по большей части стали совершенно безликими. Настолько, что сам процесс пития стал неинтересным. Между «брендами» нет практически никакой разницы, и что там наливает исполненный собственной значимости бармен – уже и не важно. Как не важно и то, с каким именно пивом принесет вам кружку унылая официантка.

С другой стороны, усреднение – вообще общемировой процесс. Пивные стандарты сродни всем прочим. Глобализация. Американский «Bud» – такая же непонятная и скучная жидкость, как «Очаковское». Ну да, каштановое корсиканское пиво, красный английский эль, настоящий бельгийский «Леев». Они остались. Они вкусны. Они своеобычны. Такие же эксклюзивные сорта есть и в России. Но все залито «пивным напитком». Тут как с фруктовыми соками. Есть свежевыжатые, есть в пакетах, а есть фруктовые нектары.

К тому же – цены. Стоимость кружки теперешнего «безликого» пива приближается к ста пятидесяти рублям. Почти бутылка водки. Это вам не кружка за двадцать копеек в автопоилке на конечной в Серебряном Бору. Ах, что было за место! Какие люди заглядывали! А автомат по продаже бутербродов с сыром? Опускаешь десять копеек, нажимаешь кнопку – внутри автомата начинается своя, сосредоточенная жизнь, а потом в прорезь высовывается бумажная тарелочка. Берешь бутерброд, отходишь с кружкой к стойке, делаешь первый глоток…

Да, ностальгия очень опасная штука!..

…Девять тысяч лет назад шумеры уже умели варить напиток с применением ячменного солода. У шумеров была даже поговорка: «Не знать пива – не знать радости». Наиболее распространенным в Месопотамии было темное пиво, довольно густое, с осадком, умеренно игристое, с небольшим содержанием алкоголя, запахом кисловатого солода и освежающим кисловатым вкусом. Сдобренное пряностями, пиво было более или менее горьким, в зависимости от использования трав. Популярное выражение «пиво – это жидкий хлеб» знали уже в Древнем Египте и Вавилоне. Пиво, лук и хлеб – основная еда древних египтян. А дневная норма строителя пирамид состояла из трех лепешек

хлеба, трех жбанов пива и нескольких пучков чеснока и лука. Кодекс Хаммурапи содержит два параграфа, посвященных производству и продаже пива. Один из них устанавливал предельные цены на пиво (в перерасчете на зерно) и был направлен против злоупотреблений торговцев: «Если трактирщица поднимет цену на пиво слишком высоко по сравнению с ценой зерна и это будет доказано, тогда следует бросить ее в воду». С тех пор и повелось: «Губит людей не пиво, губит людей вода!» По германской легенде изобретателем пива является сказочный король Гамбринус, которого пивовары считали своим покровителем. На старинных гравюрах Гамбринуса изображали так, что он был похож герцога Брабантского Жана I Победителя, большого поклонника дам, покровителя поэтов и энтузиаста потребления пива, убитого на рыцарском турнире в 1294 году.

По отзывам иностранцев, на Руси пиво было вкусным, но мутным. Это происходило от того, что пиво приправляли патокой или сдабривали ягодными смесями. Подобного рода пиво называлось «поддельным». В старинных летописях упоминается о напитке «перевара» – питье из пива и меда, отличающееся большой крепостью. Описывая свое путешествие по Московии в 1436 году, венецианский дипломат и путешественник Иосафат Барбаро сообщает: «Московитяне вина не пьют, но приготовляют особенного рода напиток, подмешивая туда хмель, который придает ему такую крепость, что им можно напиться допьяна, как вином». Великий князь Иван III запретил кому бы то ни было варить пиво и употреблять хмель, присвоив это право казне. Позже указ был отменен. Со времени его царствования наряду с хлебным вином пиво подают в кабаках. При Борисе Годунове было запрещено варить пиво «средним и молодшим» людям. В начале XVII века в Новгороде ведро пива стоило 4 алтына. С солода, хмеля и меда бралась «брашная» пошлина.

Главная революция в пивном производстве произошла еще во времена Карла Великого, когда впервые в пиво начали добавлять хмель. Принятый в 1516 году баварский закон о строгом соблюдении рецептуры пива – «Заповедь чистоты» непреложно устанавливал, что пиво можно варить только из ячменя (позже – ячменного солода), хмеля и чистой воды. Дрожжи в то время еще не были известны, и процесс брожения оставляли на волю случая. Поэтому открытие в XIX веке Луи Пастером дрожжевых грибков и получение в 1881 году датчанином Эмилем Кристианом Хансеном чистой культуры пивных дрожжей дали пивоварам поистине необозримые возможности.

Закон «Заповедь чистоты» отличался суровостью: тех, кто

разбавлял и подделывал пиво, строго штрафовали, а самых отпетых и вовсе топили в их собственном пиве, – и этот закон действует в Германии по сей день, являясь старейшим законодательным актом в мире, регламентирующим производство продуктов питания и защищающим права потребителя. Правда, производителей поддельного пива уже в пиве не топят.

Кстати, «железный канцлер» Отто фон Бисмарк пиво считал напитком вредным, расслабляющим, вредящим нации и откровенно презирал тех, кто проводил время в пивных. Бисмарк предпочитал шнапс…

Привет из Америки

Очередной годовщине первого картофельного бунта посвящается…

Здравствуй, милая картошка-тошка-тошка,
Пионеров идеал-ал-ал!
Тот не знает наслажденья-денья-денья,
Кто картошки не едал!

Песня

Прибывшие из Америки растения породили существенную путаницу. Это сейчас нам кажется, что они были в Старом Свете всегда, что, конечно же, не соответствует действительности. Впросак попадали многие. Например, в поэме Алексея Константиновича Толстого «Князь Серебряный» есть удивительно красивое описание склоняющихся подсолнухов, хотя происходящие в поэме события случились значительно раньше, чем в Европе появилось это столь привычное ныне растение. В телесериале «Мастер и Маргарита» на столе у Понтия Пилата – ананас на блюде. Финикийцы, что ли, привезли через Атлантику? Артист Макарский в роли шевалье де Еона лакомится в Москве XVIII века помидорчиками, хотя в те времена томаты выращивали исключительно как декоративное растение, а ярко-красные плоды считались ядовитыми.

Близкий же родственник томата, картофель, примерно в это же время для тех, кто по незнанию готовил плоды, а не клубни, оказывался ядовитым на самом деле. И вполне вероятно, что в России именно отравления плодами картофеля вкупе с действиями правительства, отбиравшего у удельных (то есть – принадлежавших императорской семье) крестьян под картофель лучшие земли, и вынужденным отказом от традиционной и привычной репы (сей продукт уже почти забыт…) и породили картофельные бунты, первый и наиболее сильный из которых произошел в 1834 году…

А задолго до этой даты…

…Инки называли «нашу» картошку «папа», а бывший солдат конкистадора Писсаро Педро де Леон, выпустивший в Севилье в 1534 году книгу «Хроник Перу», писал, что это особый вид

земляных орехов и что индейцы даже измеряют время в единицах варки «папы» до готовности. Во всяком случае, версия, будто картофель привез в Европу Христофор Колумб, отвергается ныне практически всеми историками: Колумб привез так называемый сладкий картофель, батат. Однако от слова «батат» произошло английское potato. Слово же «картофель» возникло благодаря бельгийцу де Севри, назвавшему новый клубень «тартуфель» из-за, как ему казалось, сходства картофелины с трюфелем.

Массово выращивать картофель как пищевое растение в материковой Европе стали благодаря парижскому аптекарю Антуану Огюсту Парматье. Будучи человеком предприимчивым, Парматье не только научился выращивать картофель, но и продемонстрировал перед королевским двором массу блюд из картофеля. Чтобы французы привыкли к картофелю и чтобы картофель распространился, Парматье на своем поле ставил охрану на день, а ночью – снимал. На памятнике Парматье, установленном на его родине в городе Мондидье, высечено «Благодетелю человечества» и слова Людовика XVI: «Настанет время, когда Франция поблагодарит Вас за то, что Вы дали хлеб голодающему человечеству»…

…Картошка впервые попала в Россию почти за сто сорок лет до первого бунта. Это царь Петр, используя пока еще чуть приоткрытое окно в Европу, прислал из Голландии, персонально фельдмаршалу Шереметеву, мешок картошки и указ немедленно приступить к посадкам. Несомненно, что посадки и были, но – только не картофеля. Мешок, как часто случается, куда-то запропастился, картошка, скорее всего, сгнила…

Впрочем, помимо присланного Шереметеву мешка был и другой. Он попал к прадеду Пушкина Абраму Ганнибалу, прославившемуся помимо всего прочего и тем, что он первым в России провел опыты по селекции и – что не менее важно! – хранению картофеля. Более того – популярный сорт картофеля с фиолетовой кожурой, ныне именуемый в просторечии «синеглазкой», прекрасно подходящий для варки и запекания, «по науке» следует называть «Ганнибал». Правнук же арапа Петра Великого очень уважал приготовленную особым способом картошку, хотя способ этот, по сути, незатейлив. Для того чтобы приготовить картофель по рецепту «нашего всего», надо отварить в подсоленной воде несколько клубней в мундире, остудить, снять кожуру, распустить в сковороде сливочное масло (чем больше, тем лучше), нарезать картофель на ломтики, обжарить до золотистой корочки, а подавать с мелко нашинкованными зеленым луком и укропом.

Прошло сорок лет с первых опытов Абрама Ганнибала, пока в

Петербурге, на так называемом Аптекарском огороде, стали выращивать картофель. Урожаи были невелики, продукт – дорог, и позволить себе полакомиться картошкой мог разве что всесильный временщик Бирон. Екатерина II провела через Сенат указ, по которому населению предписывалось повсеместно сажать картошку, завезенную из Франции и разосланную по стране вместе с руководством по ее разведению, озаглавленным «Наставление о разведении земляных яблок, потетес именуемых».

Однако в царствование Екатерины, ее сына и внука недовольство картофелем было подспудным, в открытые бунты не перерастало. Только Николай I, по его собственному признанию существовавший «для упорядочения общественной свободы и предотвращения злоупотребления оной», столкнулся с прямым неповиновением августейшей воле. И чтобы прекратить уничтожение крестьянами посевов и избиение присланных сажать картофель уполномоченных, был вынужден посылать карательные отряды и даже – отдавать приказ стрелять по бунтовщикам картечью.

Так была проиграна народная война за родимую репу. Не помогли и старообрядцы, причислявшие картофель наряду с чаем, кофе и табаком к антихристовым наваждениям, утверждавшие, что те, кто ест «картоху прокляту», всенепременно будут гореть в аду. Как не помогла и красивая легенда, будто картофель на самом деле – яблоко подземного мира, создан дьяволом из зависти к райским плодам и посему проклят Господом. К концу XIX века в России под картофель было отведено почти 1,5 миллиона гектаров. Картошка стала «вторым хлебом», практически – основным продуктом питания для подавляющей части населения. Да и сейчас Россия в числе главных картофелепроизводителей: почетное второе место после Китая.

Ушли в прошлое и картофельные бунты удельных крестьян при «проклятом царизме», и отправка советских граждан «на картошку». Персонаж из фильма «Гараж», профессор и доктор наук, опускавший в каждый пакет отобранной им на овощной базе картошки свою визитную карточку, – персонаж, скорее всего, киношный. Люди из реальной жизни использовали любые лазейки, чтобы просто улизнуть от картофельной повинности, хотя многие, наоборот, пользовались этой возможностью отдохнуть от болота какого-нибудь отраслевого НИИ.

Как же так получилось, что ныне у тружеников села нет потребности в помощи со стороны столичной «интеллигенции»? Как они справляются? Как сложилось, что нынешние овощные склады как небо от земли отличаются от огромных овощных баз

прошлого? Куда ушла непролазная грязь, куда подевались кучи подгнившей, подмороженной картошки, которую эмэнэсы давней поры фасовали по бумажным пакетам, где теперь трудятся тогдашние завскладом, хмурые женщины в когда-то синих, выцветших халатах? Перепрофилировались в мерчендайзеров или коротают пенсионные деньки на дачках в районе Рублево-Успенского шоссе? Но как бы то ни было – тридцать четыре копейки за пакет, из трех килограмм смеси комьев земли и уродливых клубней которого в лучшем случае получалось полтора килограмма более-менее приемлемого продукта. Какую «картошку» мы потеряли!

Сегодня есть возможность, помимо «картошки обыкновенной», во многом напоминающей ту, что мы потеряли, найти сорта с белой, желтой, серой, розовой мякотью. Так же многообразна и кожура – от светло-желтой до черной. Разбираться в многообразии сортов рядовому потребителю нет нужды. Стоит лишь запомнить, что картошка с белой и желтой кожурой лучше подходит для варки, розовые и фиолетовые клубни – для жарки. Откуда же пришел тот или иной сорт – тема скорее для селекционеров-профессионалов. Главное – это с толком и аппетитом «намять картошечки». Ну да, ведь все помнят, как пел Владимир Высоцкий:

Значит, так! До Сходни доезжаем,
а там рысцой и не стонать!
Небось картошку все мы уважаем,
когда с сольцой ее намять!

А вот среди едоков картофеля первые места занимают, кстати, вовсе не наши соотечественники. Немцы и американцы, ирландцы и бельгийцы – вот подлинные любители «земляных яблок». Ирландцы вообще оказались первыми европейцами, кто всерьез перешел на картошку. В XVII веке английские колонизаторы начали отъем пахотных земель под пастбища, посему зависимость от картофеля как бедных, так и богатых ирландцев стала повсеместной. Стремясь найти лучшую жизнь за пределами Изумрудного острова, ирландцы обязательно брали с собой мешок картошки. Поэтому в новых территориях, предшествовавших нынешним США, картофель появился довольно хитрым образом – не из Южной Америки, где его родина, а из Европы, из Ирландии. Основа ирландской картофельной кухни конечно же – ирландское рагу, то самое, над которым не устают издеваться англичане, блюдо простое (картофель, лук, морковь, баранина, перец, соль, запекать в

горшочке, употреблять с крепким темным пивом…), но вкусное и сытное. Другие же картофельные блюда ирландской кухни в лучшем случае сочетают картофель с селедкой, а так – берут картофель, варят, разминают, добавляют вареную капусту, лук-порей, репу (привет, Россия!), морковь, репчатый лук. Сумрачный ирландский гений! Проза Джойса, Беккета, О'Фаолейна если не базируется на картошке, то вкус этого клубня там чувствуется: от простоты пюре на простокваше до сложностей лучшей прозы XX века оказывается один шаг.

Немцы тоже прославились в области картофельной кухни. Тут главным является знаменитый «картофельный салат», куда помимо картошки входят мелко порубленные яблоки, маринованные огурцы, сельдь, а в качестве заправки идут майонез и горчица. Ну, а про бельгийцев и говорить не стоит: своих «Едоков картофеля» Ван Гог писал не где-нибудь, а в шахтерском бельгийском городке.

Политические вина

Однако! Я чувствую, что после водки вы пили портвейн! Помилуйте, да разве это можно делать!

Михаил Булгаков. Мастер и Маргарита

Когда-то действовал запрет на ввоз в Российскую Федерацию грузинских вин, потом пекущиеся о здоровье россиян решили, что нам вредны вина молдавские. В истории это далеко не первые случаи «винных войн». Два вида крепленого вина, портвейн и херес, в значительной степени обязаны своей славой многовековому противостоянию между Англией и Францией. Это может показаться странным: ведь производятся они в Португалии и Испании соответственно…

В «водочной» России бытовала когда-то довольно-таки вольная шутка, будто когда давят виноград, то из сока, покрывающего только мозоли давящего, получается вино сорта «мозельвейн», из сока, что достиг подвернутых штанин, – «портвейн», а уж из поднявшегося еще выше – непременно «херес». Грубоватая по форме, шутка тем не менее отражала, так сказать, не-виноградную картину российского потребления алкоголя, в которой все, что гарантированно не валит с ног, лишь баловство и бессмысленное расходование продукта. Хотя, строго говоря, и портвейн и херес вполне, в силу крепости, с ног могут свалить. Вот только в прежние, преимущественно – советские, времена отечественный портвейн, за исключением качественного марочного, полностью попадал в широкую категорию «бормотуха», а «родной» херес всегда тем не менее оставался вином качественным и «бормотухой» не был никогда.

Впрочем, любовь к валящему с ног алкоголю распространена вовсе не только в России. Недаром же еще Карл Пятый Габсбург вошел в историю не только как формально последний римский император, но и как любитель и ценитель очень крепких напитков. «Кровь виноградников подходит мне гораздо меньше, чем дочь ячменя», – любил говаривать император, выпивая очередной стаканчик присланного английским королем Генри Восьмым виски. Что стало возможно лишь после того, как Испания ненадолго помирилась с Англией в начале XVI века. Но вот соперничество между Англией и Францией и началось раньше, и длилось значительно дольше. Портвейн и херес – в

значительной степени его плоды.

Но предварительно стоит еще отметить, что помимо того, что херес и портвейн производятся в разных, но соседних странах, они отличаются во многом. Например, портвейны содержат сравнительно много сахара, херес же вино преимущественно сухое. Да и виноградники в долине португальской реки Дору расположены на почве каменистой, а в районе андалусийского города Херес де ла Фронтера на почве «альбариса», то есть – белоснежной, с большим содержанием мела и кальция, мягкой и пористой, легко впитывающей и сохраняющей воду. Херес может быть «натуральным», то есть полученным без добавления виноградного спирта, но вот портвейна без разбавления спиртом (для получения лучших сортов – выдержанным бренди) не бывает. Кроме того, по правилам этикета, которые пока еще никто не отменял (другое дело – подчиняться им или нет…), пить портвейн дамам не полагается, а вот херес еще давным-давно приобрел репутацию «дамского коньяка».

Юго-западная часть Испании, Андалузия, в середине первого тысячелетия нашей эры называлась Вандалузией, точнее – Королевством вандалов. По имени частично осевшего здесь, после того как они прошлись «огнем и мечом» по античному миру, германского племени. Вандалы сразу, отбросив мечи и загасив огни, приступили к виноделию. Справедливости ради следует отметить, что вандалы, как это часто бывает, пришли на готовенькое. До них в этих краях вино делали финикийцы (собственно – завезшие сюда и виноградную лозу, и – чтобы было чем закусывать – оливки), потом – карфагеняне, римляне. После вандалов почти на восемьсот лет наступило маврское затишье (вино не делали, но виноградники, из-за изюма, важной составляющей рациона воинов ислама, не тронули), а после Реконкисты все вернулось на круги своя.

Но еще до мавров вино из района Херес было двух видов. Первый – для местного потребления. Этот вид характеризовался и до наших дней характеризуется тем, что для его получения используется особая дрожжевая пленка, «флор», которая образуется при длительной выдержке хереса в бочках. Ни прежде, ни теперь никто не может внятно объяснить: откуда появляется этот «флор» и почему он растет только в Хересе? Но именно «флор» делает херес хересом. Второй вид хереса – вино для внешнего потребления. В древности оно готовилось путем кипячения свежего перебродившего сока, что предохраняло его от прокисания при перевозке, а также добавления в вино специальных смол. Содержавшее высокий процент алкоголя, такое вино было принято перед употреблением разбавлять водой.

Однако после мавров, привнесших на Пиренеи метод дистилляции, вино, предназначенное «на вынос», кипятить перестали, а стали вливать в него виноградный спирт, убивающий «флор». Еще одним секретом хереса является система выдержки в разнокалиберных бочках, поставленных рядами, друг над другом. Эта система, «солера» (используя современную терминологию – дробное купажирование), заключается в том, что вино в процессе выдержки переливается из верхних бочек в нижние, освободившееся место заполняется вином нового урожая. «Солера» выполняет двойную функцию. Во-первых, для нормального роста «флора» требуется подпитка новым вином. Во-вторых, если «флор» уже убит виноградным спиртом, таким образом достигается унификация вкуса. Ведь настоящий херес – британский продукт, а где правит Британия, там главное – стандарты, а также удовлетворение тяги истинных джентльменов к неизменным привычкам. Вот мы и пришли к английскому влиянию…

…Еще в XII веке вино из Хереса поставлялось в Англию, но привычка к стаканчику «шерри» (так херес по-английски) начала формироваться во времена правления Генри Первого, любителя хорошего винца, который никак не мог уговорить французов на бартерную сделку: мы вам шерсть, вы нам вино из Бордо. Французы пойти на такое не могли по соображениям чисто политическим: какой-то выскочка, сын норманнского бандита и узурпатора, Вильгельма Завоевателя, будет нам что-то такое предлагать! Испанцам подобные измышления были чужды, молодым королевствам юга Испании была нужна устойчивая торговля. Примерно через двести лет херес уже был настолько популярен, что за него, за неприкосновенность путей поставки и право на лучшие сорта, бились по-настоящему. Англичане, французы, фламандцы, генуэзцы вели торговые войны, а нанятые ими лихие люди придавали торговым войнам вид войн почти полномасштабных. Чего стоит экспедиция сэра Фрэнсиса Дрейка, после которой в Англию было вывезено более трех тысяч бочек хереса! Так херес стал одним из национальных британских напитков…

…Вот писать о портвейне и не сказать хотя бы парочку «ласковых» об уже упомянутой «бормотухе», значит погрешить против истины. Она же заключается в том, что в СССР до начала перестройки многочисленные винозаводы выпускали около двух миллиардов литров ординарного портвейна. На все остальные виды вин приходилось только полтора миллиарда. Причем советский портвейн отличался удивительным разнообразием «сортов»: более семидесяти всего, высококачественных (о которых

речь мы вести не будем – см. дальше про португальские, аутентичные…) не более пятнадцати. О, эти номерные напитки, эти портвейны двенадцатый (белый) и тринадцатый (красный)! Их номера что татуировка на внутренних органах и, образно, на бессмертных душах, все как один, вплоть до семьсот семьдесят седьмого, на сто одиннадцать позиций отстоящего от числа Апокалипсиса, числа 666. Они, называемые (если «красные») «красницким», если «белые» – «биомицином», хотя, строго говоря, «биомицином» обычно называли на юге СССР популярный дешевый напиток «белое крепкое», портвейном не считавшийся.

Все эти напитки были суррогатами, получаемыми из так называемых виноматериалов и дешевого спирта-ректификата. Редкие марочные «портвейны» принимали на себя смысловую нагрузку «бормотухи» и даже лучшие отдавали тоской и упущенными возможностями. Такое масштабное производство «боромтухи» было, несомненно, политически обоснованным шагом. И не только в СССР. Вспомним, чем пробавлялся лирический герой автобиографической прозы Чарлза Буковски до тех пор, пока сам писатель не разбогател и смог позволить себе хорошее красное сухое. Дешевый портвейн – вино неудачников. Что еще хуже – неудачников, гордящихся своими неудачами.

Но оставим печаль, отправимся в Португалию и попробуем настоящего «порто». Тот портвейн, который известен не только в Португалии, но и за ее пределами, своим появлением обязан начавшейся в конце XVII века торговой войне. Между кем и кем? Ну конечно между Францией и Англией! Все началось с того, что «Король-Солнце», Луи Четырнадцатый, в 1688 году запретил экспорт вина в Англию. В отместку за то, что англичане лишили трона короля Якова Второго. Династические споры тогда шли на принцип. Англичане не остались безучастными, и король Англии Уильям Третий ввел эмбарго на импорт вина из Франции. Так короли вели свою политику, но подданных-то британской короны все равно мучила жажда.

В поисках достойной замены винам из Франции англичане оказались в Португалии. Здесь, в долине реки Дору, купцы-первопроходцы ознакомились с великолепными винами. Вот только когда вино отправили на Туманный Альбион, от жары и качки оно забродило, к месту назначения привезли нечто похожее на дурно пахнущую темно-красную тягучую смолу. В вино перед длительным путешествием предложили вливать виноградный спирт, отогнанный из вина. Но если влить спирт в бочки с бродящим суслом (что и произошло случайно) до окончания брожения, то в вине сохранится сахар и получится сладкое крепкое вино, остающееся стабильным во время транспортировки.

Важно отметить, что этот же спирт, не полностью очищенный, шел и на производство бренди. Так «коньячные» нотки стали обязательным признаком классического портвейна. Более того, важное значение придавалось и придается бочкам, в которых выдерживались и спирт и вино. Бочки из растущих в Португалии дубов значительно уступали по качеству из дубов английских (позже выяснилось, что и из американских и канадских). Особенно хороший (и дорогой) портвейн получался, когда вино разбавляли бренди, выдержанным в старых бочках из-под шотландского виски. И наоборот – лучшие сорта односолодового виски выдерживают в старых бочках из-под лучших португальских портвейнов. Одним словом, производство портвейна приобрело транснациональный характер, продемонстрировало готовность к взаимовыгодной кооперации. Вот так бы и во всех других областях человеческой деятельности, а не только тогда, когда речь идет о спиртных напитках.

Технология разбавления вина спиртом вкупе с процессом портвейнизации (это когда виноматериалы нагреваются в бочках максимум до пятидесяти градусов по Цельсию и выдерживаются не менее полутора лет) и создали настоящий портвейн. В 1703 году Англия заключила с Португалией договор, по которому на ввозимые португальские вина была существенно снижена пошлина. Спрос рос, несмотря на то что ради прибыли в португальский портвейн предприимчивые торговцы добавляли жженый сахар и настойку бузины. Когда был вскрыт этот обман, казалось, что бизнесу на портвейне нанесен смертельный удар. Однако специальная комиссия под руководством португальского премьер– министра, маркиза Себастьян Жозе де Помпалу приняла ряд судьбоносных решений и спасла как сам портвейн, так и привычку британских аристократов посидеть у камелька с бокалом. И разумеется, с хорошей сигарой.

Попробуйте окунуть кончик сигары в портвейн, наберите дым в рот (не затягиваться, ни в коем случае не затягиваться!), выпустите дым, сделайте маленький глоток. Сразу станет понятно, что Британия не зря столько лет конфликтовала с Францией! Было за что!

Торжество вкуса

Имбирь, корицу, хинную корку и камфару взвешивали на ювелирных и аптекарских весах, наглухо закрывая при этом двери и окна, чтобы сквозняком не сдуло драгоценную пылинку. Как ни абсурдна на наш современный взгляд подобная расценка пряностей, она становится понятной, когда вспомнишь о трудности их доставки и сопряженном с нею риске. Бесконечно велико было в те времена расстояние между Востоком и Западом, и каких только опасностей и препятствий не приходилось преодолевать в пути кораблям, караванам и обозам, какая одиссея выпадала на долю каждому зернышку, каждому лепестку, прежде чем они с зеленого куста Малайского архипелага попадали на свой последний причал – прилавок европейского торговца!

Стефан Цвейг. Подвиг Магеллана

В пище без пряностей нет ни пользы, ни радости, гласит старая поговорка. Как и почему люди научились украшать и изменять привычную еду острыми, терпкими и пахучими приправами? Один из возможных ответов дает художественная литература. «С тех пор как римляне в своих путешествиях и войнах впервые познали прелесть острых и дурманящих, терпких и пьянящих восточных приправ, Запад постиг, насколько пресна и безвкусна его обычная трапеза. И уже не хочет и не может обходиться на кухне без especeria – магических индийских пряностей», – так в романе Стефана Цвейга легендарный мореплаватель Магеллан объясняет причины Великих географических открытий. Действительно, щепотка ароматных высушенных растений может радикально изменить характер любого блюда. Поэтому специалисты-кулинары всегда предупреждают, что, прежде чем «погвоздичить» или

«помускатить», неплохо сначала узнать, какие из пряностей подходят для будущего кулинарного шедевра, а какие категорически противопоказаны. В отличие от специй, изменяющих вкус приготовляемой пищи (соль, сахар, лимонная кислота), пряности «занимаются» лишь нюансами вкуса и аромата. Пряность – продукт исключительно растительного происхождения: плоды, корни, листья, почки, обладающие специфическим устойчивым ароматом, разной степенью «жгучести» и «привкуса». Причем даже Вильям Похлебкин не смог дать полный список пряностей: он писал, что растения, дающие пряности, относятся более чем к тридцати различным ботаническим семействам.

История пряностей началась задолго до Магеллана. С тех пор как Александр Македонский захватил и разрушил в IV веке до нашей эры финикийский город Тир, тогдашнюю столицу пряностей, центр выгодной торговли переместился в Карфаген, а затем – в Александрию. Однако во времена Античности существовали пряности, о которых мы уже давно забыли. Например – сильфиум. О сильфиуме писали такие авторы Античности, как Плиний Старший и Катон, Плафт и Софокл, Аристофан и Катулл. Юлий Цезарь в самом начале гражданской войны, в 49 году до нашей эры, изъял государственную казну и обнаружил в ней почти полтонны сильфиума, в ценах того времени – почти полтонны серебра. Страбон в «Географии» сообщал, что войска Александра Македонского в Бактрии приправляли мясо исключительно сильфиумом, считая его не только пряностью, придающей мясу удивительный вкус, но и противоядием и средством от расстройств пищеварения. Но в первом веке нашей эры сильфиум исчез, о чем имеется свидетельство Плиния Старшего. Другие авторы подвергали свидетельство Плиния сомнению, но тем не менее того сильфиума, который использовали македонцы, уже не было. Это объяснялось или хищническими заготовками, или неконтролируемым выпасом скота в тех местах, где он произрастал, – на северо-востоке современной Ливии. Аналогом сильфиума как пряности была когда-то популярная в античном мире асафетида. Асафетида, и сейчас популярная в кришнаитской кухне, постепенно потеряла популярность. В первую очередь из-за резкого чесночного запаха, а еще потому, что в раннем Средневековье ее стали называть – из-за того же запаха – «пометом дьявола».

И сильфиум и асафетида поступали в Рим из Александрии, но с утверждением Константинополя в качестве столицы Восточной Римской империи между двумя городами началось

ожесточенное соперничество. Так продолжалось до XI века, когда турки-сельджуки, захватив Малую Азию, фактически перекрыли поступление пряностей в Европу. Некоторые историки даже считают, что это стало одной из причин Первого крестового похода. Возвращались крестоносцы с награбленным добром, среди которого немалую часть составляли пряности: перец, корица и мускатный орех.

Чтобы получить доступ к восточным ценностям, в том числе специям, без посредников – арабов и венецианцев, имевших особые отношения со сменившими сельджуков османами, – совершаются важные в истории человечества географические открытия. В 1498 году португалец Васко да Гама первым огибает Африку и морским путем добирается до Индии. Из своего первого плавания он привез перец, гвоздику, корицу и имбирь. В результате второго путешествия корабли Васко да Гамы доставили в Европу 2 тысячи тонн пряностей. Колумб пересек Атлантику в святой убежденности, что ищет новый путь в Индию, а в действительности нашел путь к жгучему перцу чили и какао.

Пряности наряду с золотом имели хождение в качестве свободно конвертируемой валюты на протяжении долгих веков. Когда войска вестготского короля Алариха I оказались в 410 году в Риме, они потребовали в качестве дани не только золото, но и перец: варвары уже знали, что пряности ценятся выше золота. В средневековой Европе они часто заменяли золото в международной торговле, а также во внутренних расчетах. В XII веке в Генуе наемные солдаты получали жалованье золотом и перцем. Даже купцы в то время имели прозвище «мешки перца». В XIII веке граждане одного французского города за убийство видного аристократа должны были выплатить в качестве штрафа 3 фунта перца. Страны, имевшие доступ к пряностям, строго хранили тайну своих торговых путей, зачастую силой устраняли действительных и гипотетических конкурентов. Устанавливался жесткий контроль над территориями, где добывались пряности. Голландцы, вытеснившие португальцев с Цейлона в 1656 году, ввели для местного населения «коричный» налог: каждый мужчина, начиная с двенадцати лет, обязан был сдавать ежегодно 28 килограммов корицы. Затем эта квота неоднократно повышалась и достигла 300 килограммов. Такой налог мало кто мог выплатить.

На дороговизну пряностей обращал внимание в своих записках и великий Монтень. Описывая обед, приготовленный поварами тунисского султана из династии Хафсидов, прибывшего в Неаполь для свидания с императором Карлом, он отмечал: «… Кушанья начинялись душистыми пряностями, и притом так

щедро, что один павлин и два фазана, приготовленные по их способу, обходились в сотню дукатов. Когда их разрезали, то не только в пиршественной зале, но и во всех комнатах дворца и даже в соседних домах распространялись сладостные испарения, которые улетучивались не скоро…» Во времена позднего Средневековья и Возрождения пряности из-за своей высокой цены, конечно же, не только украшали трапезу, но и указывали на социальный статус, богатство, родовитость.

Но все-таки во второй половине XVII века пряности, снижаясь в цене, стали появляться на всех столах и их употребление уже не могло считаться признаком богатства. Если прежде «попавшие во дворянство мещане» вовсю злоупотребляли пряностями, то теперь особым шиком было скромное употребление перца, корицы, гвоздики. Лишь шафран, и сейчас не дешевый, оставался доступен только богатым.

В России восточные пряности стали известны в XVI – XVII веках. Из Индии и Персии через Каспий в Москву доставляли перец, кардамон и шафран, а из Китая через Монголию и Сибирь – галангал (калганный корень), китайскую корицу (кассию), имбирь, черный перец и бадьян. Особенно любимыми на Руси были кондитерские пряные смеси, которые в старину назывались «сухими духами». Их применяли при выпечке пряников, куличей. Само слово «пряник» – производное от «пряный». В старину в пряничное тесто клали более 10 видов пахучих и терпких добавок: анис, мускатный орех, бадьян, ваниль, гвоздику, душицу, имбирь, кардамон, корицу, кориандр, душистый перец. Разумеется, пряники не были повседневной пищей русского человека, да даже и для людей с достатком это было угощение с праздничного стола. Сушеные ароматные травы и коренья русские купцы везли из заморских стран или обменивали у иноземных купцов на соболиные шкурки. Позволить себе кулинарные изыски с использованием заморских приправ могли немногие.

А вот сбитень был доступен. И немыслим без пряностей. Приготовить сбитень непросто: нужно терпение, время, место для хранения полуфабрикатов. Нужен, в конце концов, бочонок. Но попробовать стоит. Итак, возьмем килограмм меда (желательно – белого) и растворим его в трех литрах кипятка, тщательно размешаем и выдержим в темном месте не менее суток. Затем нам надо будет, при непрерывном помешивании, кипятить растворенный мед на слабом огне, убирая пену, а когда мед перестанет пениться, добавим туда полстакана хмеля, пять-шесть бутонов гвоздики, кусочек корицы, несколько зерен кардамона, один сушеный корень калгана и дадим покипеть еще 15 минут.

Потом надо перелить смесь в чистый бочонок, а когда смесь остынет, добавить в нее дрожжи. Лучше – спиртовые, полстакана. Бочонок надо будет закупорить и поставить в холодное место на две недели. После чего сбитень процедить и разлить в бутылки. Хранить в холодильнике или в погребе. Пить с чувством приобщенности…

В то время как в Западной и Южной Европе увлечение пряностями постепенно уменьшалось, в Германии, в Восточной Европе и в России, где оставались самые преданные их потребители, пряности оставались ключевым признаком «достойной» кухни. Так, голландские купцы считали, что пряности выгоднее всего везти в Россию, а один из французских путешественников, приехавший в Польшу, писал, что есть что-либо невозможно, ибо «русские и конфедераты набивают в еду ароматические травы в таком же, если не большем количестве, как в Германии – корицу и мускатный орех, которыми они, по примеру немцев, травят добрых людей».

Но уже в середине XVIII века монопольное положение двух-трех держав на мировом рынке пряностей было ликвидировано. Пряности перестали окружаться тем восхищением и даже – благоговением, которыми они окружались ранее. К концу XIX века пряности уже вполне доступны по цене, а в начале XX века некоторые из них практически исчезают из обихода. Например, бадьян или китайский анис, бывший в России непременным компонентом при выпечке пряников, или галгант, или калган, напоминающий по вкусу имбирь, который теперь применяют исключительно при производстве ликеров.

Вильям Похлебкин отмечал, что для простой, домашней кухни вполне достаточно десятка пряностей (многие повара высокой кухни используют только перец, правда – во всем его «перцовом» многообразии), а всего-то пряностей более полутора сотен. В наше время пряности обычно объединяют в следующие две большие группы: классические, многие из которых известны с глубокой древности и которые получили всемирное распространение, и местные, по Похлебкину подразделяемые на пряные овощи и пряные травы.

Наиболее известные классические пряности это все тот же перец, кардамон, гвоздика, имбирь. Кардамон и имбирь распространены в основном на Среднем и Дальнем Востоке и практически никогда не используются в странах Магриба. Сумах – любимая приправа жителей Ближнего Востока и Кавказа. Шафран, который по-прежнему остается самой дорогой приправой, заменяют во всем мире сафлором или диким шафраном. Мускатный орех, мускатный цвет и аравийская камедь

употребляются очень редко. Перец в зернах, известный как черный перец, заменил другие виды перца, использовавшиеся в Средних веках, как, например, перец длинный и сычуаньский перец.

Местные – это, например, известный с древности кориандр, или кинза: ареал кориандра невелик, а применение с веками ограничилось. Но кориандр, наряду с тмином обыкновенным, кумином (или тмином римским), куркумой, корицей и гвоздикой, по-прежнему присутствует во всех арабских кухнях. Иначе говоря, часто между классическими и местными не существует четкого разделения. То есть было бы правильнее говорить о некоторой условности этого разделения, проистекающей из культурных и географических особенностей. Базилик, эстрагон и розмарин на протяжении веков считаются любимыми пряностями в Италии и Франции, но ведь сказать, что они не применяются в Азии, нельзя. Пожалуй, наиболее характерным примером местной пряности является очень популярный на Ближнем Востоке «заттар», состоящий из высушенной травы иссоп и кунжутных семян с добавлением небольшого количества перца, но это уже то, что можно назвать пряной смесью. Интересно, что в наших широтах заттар абсолютно неизвестен, несмотря на то что иссоп растет даже в средней полосе России.

Как бы то ни было, широкое применение многообразных пряностей и по сей день остается отличительной чертой высокой кухни – но теперь уже не из-за их дороговизны, а из-за особого артистизма в их употреблении, которым владеют далеко не все повара. Сегодня самые дорогие рестораны гордятся шеф-поварами, выписанными из стран Востока и владеющими, как сейчас любят говорить, секретами аутентичной кухни. Лучшие европейские повара также изощряются в изобретении необычных блюд, экспериментируя с сочетаниями продуктов и ароматных пряностей. Один из них – обладатель звезд Мишлен Алан Пассар. Его рецепты отличаются изысканностью и крайне тактичным использованием целой гаммы пряностей. Вот как мсье Пассар готовит томаты-конфит. Надо измельчить яблоки (200 граммов), груши (200 граммов), ананас (100 граммов), имбирь (3 – 5 граммов), орехи (миндаль, грецкие орехи и фисташки – по 10 граммов). Мелко нарубить цедру апельсина (5 граммов) и лимона (6 граммов). Дно сковороды равномерно покрыть тонким слоем тростникового сахара для образования карамели. Выложить в сковороду яблоки, груши, ананас и хорошо прожарить их на сильном огне, постоянно переворачивая. Добавить туда же лимонную и апельсиновую цедру, гвоздику (4 штуки), корицу (не более 1 грамма), изюм (20 граммов), измельченную мяту (2

грамма), орехи и ваниль (2 стручка). Начинить полученным фаршем предварительно срезанные сверху и освобожденные от мякоти четыре помидора. Затем слегка посыпать сковороду сахаром, довести его до состояния карамели, периодически смачивая соком апельсина и добавив стручок ванили. Выложить фаршированные помидоры на сковороду, поместить ее в предварительно разогретую до 200 градусов духовку и выпекать 10 – 12 минут, постоянно поливая собственным соком. Готовые помидоры подавать в собственном соку с ложечкой ванильного мороженого.

Отметим, как обладатель звезд Мишлен трепетно относится к дозировке, и признаем, что в противном случае эксперименты с пряностями могут завести далеко. Ведь тут главное – соблюсти меру, обладать чувством продукта, понимать, что дает сочетание разных пряностей. Видимо, о чем-то таком хотел сказать пьяный обер-фельдкурат Лацина из бессмертного романа Ярослава Гашека:

«Патер Лацина продолжал бормотать как сквозь сон:

– Все зависит от кореньев, от того, сколько и каких кореньев положить. Но чтобы не переперчить, не… – Он говорил все тише и тише: – …Не перегвоздичить, не перелимонить, перекоренить, перемуска…

Он не договорил и захрапел вперемежку с присвистом».

Помимо чувства продукта важна и так называемая генетическая память. Каков биологический механизм ее передачи, что является ее носителем – наука не знает, но она позволяет проникнуться опытом предыдущих поколений, в частности – почувствовать, что такое пряности тогда, когда пряности кажутся совсем лишними. Бабушка рассказывала, что во время депортации из Крыма единственным, что удалось взять с собой ценного, был мешочек с семенами пряностей. Это были «местные», по Похлебкину, пряности, но они помогли выжить в других местностях, а теперь, память о них помогает и автору этих строк. Ведь каким-то образом этот автор как бы видит своими глазами, как, когда, после долгих мытарств, депортированных выкинули в казахских степях, в мае, во время посева, они посеяли свои семена, получили урожай кинзы, укропа, базилика, чеснока…

Местное население, завидев, как они поглощают всю эту зелень, потешалось, говоря, что траву у них едят только козы и лошади. Теперь же ни один казахский стол не обходится без этой самой «травы». Надо полагать, не только татары из Крыма повлияли на вкусы великого казахского народа. Там были еще и греки, и кабардинцы, да кого там только не было… И каждый со

своей петрушкой.

Так, пусть и трагическим образом, произошло перемещение пряностей, но, слава богу, не произошло смешения вкусов. Национальные кухни не утеряли своей индивидуальности, что в очередной раз показывает: кулинария не просто набор неких рецептов, а разветвленная система, связанная с природными, социальными, экономическими, психологическими условиями. Это некие коды национальной жизни. И хорошо, что до сих пор какую-то еду, какие-то продукты или блюда с их неповторимыми запахами, тонкими привкусами и ароматом достоверности можно отведать только там, где их придумали.

Мясо!

Хозяин, не говоря ни слова, положил ему на тарелку хребтовую часть теленка, жаренного на вертеле, лучшую часть, какая ни была, с почками, да и какого теленка!

– Два года воспитывал на молоке, – сказал хозяин, – ухаживал, как за сыном!

– Не могу! – сказал Чичиков.

– Да вы попробуйте, да потом скажите: не могу!

– Не взойдет. Нет места.

– Да ведь и в церкви не было места. Взошел городничий – нашлось. А ведь была такая давка, что и яблоку; негде было упасть. Вы только попробуйте: этот кусок – тот же городничий.

Попробовал Чичиков – действительно, кусок был вроде городничего. Нашлось ему место, а казалось, ничего нельзя было поместить.

Николай Гоголь. Мертвые души

Встречаются две молодые коровы. Одна говорит другой: «Ты представляешь! Мне сказали, что наших детей будут убивать, нас будут доить, а потом тоже убьют!» Другая, после раздумья, отвечает: «Знаешь, у меня нет доверия к подобным конспирологическим заходам!»

Анекдот

Число быков и коров приближается к полутора миллиардам. По некоторым подсчетам, на Земле их чуть меньше, чем овец.

Если считать млекопитающих, то только людей и крыс больше. Однако о крысах и других грызунах, во многих странах с удовольствием употребляемых в пищу, например – об очень любимых в Перу и Боливии морских свинках, как-нибудь в другой раз. А в этот – о говядине!

Само слово «говядина» происходит об древнеславянского «говядо», то есть – бык, корова. Да и такое слово, как «разговляться», имеет прямое отношение к говядине, ведь обозначает оно употребление в пищу мяса после продолжительного церковного поста. Коров одомашнили очень давно, предком их был дикий тур, ныне повсеместно выбитый-вымерший. Где именно – вопрос открытый, быть может, на территории современной Турции, может быть – Ирака, а некоторые ученые утверждают, что туров одомашнили впервые в Юго-Восточной Европе.

Также следует отметить, что эффект от присутствия этих многочисленных животных далеко не только положительный. Милые животные, дающие человечеству как минимум молоко и мясо (не забудем и про кожу!), оставляют после себя миллионы тонн навоза, а метан, выделяющийся из него, – один из источников парникового эффекта. Так, во всяком случае, считают экологи, призывающие ограничить число крупного рогатого скота, разводить столько, сколько нужно, без резервных заделов. Правда, экологи могут сколько угодно бить тревогу, а основные производители коров мясных пород (Китай, Аргентина, Бразилия, Новая Зеландия) и коров молочных (Китай, Аргентина, Бразилия, Новая Зеландия и примкнувшие к ним Германия с Индией) и в ус не дуют. Разведение крупного рогатого скота – надежный (тут не про Россию, конечно…) бизнес. И как бы ни старались «поборники здорового образа жизни» и те, кто утверждает, будто нет ничего лучше проросших бобов и свекольных котлеток, отказаться от хорошего стейка ох как трудно…

Правда, несмотря на то, что говядина потребляется уже несколько тысяч лет, ее правильное приготовление и правильный выбор остаются известными далеко не всем. Качество говядины зависит от массы факторов: от породы, пастбищ, кормов и условий содержания, возраста, способов забоя. Разные части туши годятся на разные блюда, а способы приготовления одних и тех же блюд из говядины могут варьироваться в разных странах, регионах, у разных поваров-профессионалов и поваров-непрофессионалов.

Выбор мяса – целая наука, даже овладевшие ее теоретической частью могут на практике допускать ошибки. Поэтому тут важен опыт, лучше – собственный, тот самый «сын ошибок трудных».

Отметим только самое важное. Слишком яркий цвет говядины плохой сигнал, как и – пусть трудно уловимые – оттенки серого. Жира должно быть немного, но если он отдает в желтизну или просто желтый, то вероятность, что корова или бык умерли естественной смертью, от старости, резко возрастает. Лучше всего ткнуть в срез пальцем: мясо не должно быть липким, а получившаяся ямка у хорошего мяса быстро исчезнет. Профессиональные повара, способные определить качество мяса на глаз, своим ученикам советуют накалить на огне тонкий нож и вонзить его в мясо: если мясо плохое, повар, для которого обоняние составная часть профессии, сразу почувствует следы начавшегося процесса гниения.

Одной из самых распространенных ошибок является уверенность, будто только парное мясо самое сочное и вкусное. Вспомним, как в фильме «Королева» ныне царствующая королева Елизавета II в исполнении Хелен Миррен приезжает к соседям посмотреть на убитого на охоте оленя. Подвешенный за задние ноги олень (еще даже не потрошенный!) висит в специальном павильоне. Зачем? А чтобы мясо созрело. Потом, конечно, убитое животное выпотрошат, но все равно потрошеную тушу следует выдержать около недели, минимум – три-четыре дня (особые сорта отборной говядины выдерживают почти месяц!), причем при низких температурах и так, чтобы туша «овевалась» свежим воздухом.

Другой ошибкой является стремление приготовить мясо на жиру или масле, растительном или сливочном. Мясо, скорее всего, получится сухое и жесткое. Да и солить надо уметь. Вильям Похлебкин вообще был убежден, что от того, когда продукт солят, сколько берут соли и какой именно, зависит, так сказать, конечный вкус любого продукта. И был абсолютно прав! Поэтому перед жаркой мясо лучше не солить: на сковороде оно немедленно даст сок, который надо бы сохранить «внутри». Так что свежее, выдержанное, сочное мясо следует жарить на сухой раскаленной сковородке (лучше всего чугунной, но пойдет и алюминиевая) по нескольку минут на каждой стороне и солить только после того, как мясо подрумянится…

…Споры о том, до какого состояния следует доводить говядину при жарке, ведутся долгие годы. Французы, с истинно галльским пренебрежением относящиеся к иным «гастрономиям», уверены, что правильны только их способы приготовления и верны только французские степени прожарки говядины. Наиболее оригинальная степень, мало кем, кроме самих французов, используемая, – «blue». Как мы помним, мушкетер Атос учил слугу Гримо лишь показывать мясу раскаленный уголек из

противоположного угла комнаты. «Blue» предполагает все-таки термическую обработку, но очень кратковременную, при которой мясо получается почти сырое. Следующая степень – «saignant», с кровью, потом идет «a point», то есть среднепрожаренное, и, наконец, «bien cuit», полностью прожаренное. Последней степени соответствует англоязычное «well done».

Можно примерно выстроить соотношения между степенями галльскими и для всего прочего мира, но в конечном счете все зависит от предпочтений потребителя и традиций. Во всяком случае, мясо с кровью хоть и становится в последнее время популярным в России, по исконным российским традициям употреблять его не совсем правильно, как и, скажем, телятину: то, что Лжедмитрий I любил полакомиться телятинкой, дало повод его недругам сделать вывод, что он не русский и уж никак не может быть подлинным царевичем Дмитрием – употреблять телятину в Московии того времени считалось грехом…

…Как бы ни кичились французы своими кулинарными достижениями – признаем: действительными, а не мнимыми! – но в отечество наше подавляющее большинство «мясных» терминов пришло из английского языка. Бифштекс (чур нас от бифштекса рубленого, того, что подавали в столовых, с яйцом…), ромштекс, ростбиф. Тот же стейк, который в классическом варианте представляет собой кусок вырезки, посыпанный крупно молотым черным перцем. Жарится стейк на сковороде, а потом «доходит» в сильно разогретой духовке на большом количестве сливочного масла, и если в образующийся сок добавить бренди и этим соком поливать стейк, то получится очень вкусно…

…Конечно, могут возразить – а антрекот? Да, антрекот – штука исключительно французская, и готовят его, если в соответствии с традициями классической кухни, по-особенному. То есть, нарушая заветы Похлебкина и обычаи остального «мясного» мира, кусок мяса толщиной в два пальца солят, перчат, поливают оливковым маслом и жарят в масле сливочном.

А вот настоящий английский бифштекс жарят вообще без соли на сильном огне, так, чтобы середина оставалась ярко–розовой, потом посыпают солью и перцем, кладут на бифштекс большой кусок сливочного масла, ждут когда масло распустится, а мясо «дойдет», посыпают петрушкой и укропом и… С горьким пивом (вспомним совет врача герою «Трое в лодке не считая собаки»!) самое то!

Хотя простота, пусть и требующая умений, знаний, опыта, уже давно уступает разным изыскам и нововведениям. Ведь бифштексом называется и знаменитый бифштекс «Веллингтон», якобы любимое блюдо победителя в битве при Ватерлоо. Для его

приготовления надо сначала слегка, по полторы-две минуты на каждой стороне прожарить большой (и главное – длинный) кусок хорошей говядины, потом выложить на мясо мелко порезанные белые грибы с травами, солью и перцем, потом завернуть в лист теста, и запечь в духовке. Тут уже пиво не пойдет, тут не обойтись без хорошего красного вина.

Кстати, настоящий ростбиф также готовят из большого куска, но, как и бифштекс, без соли и масла. Сковорода должна быть почти раскалена, а готовящий ростбиф опытен и умел – требуется кусок постоянно переворачивать так, чтобы он ни в коем случае не пригорел на одной из сторон. Главное – добиться хрустящей корочки и чтобы внутри мясо было сочным, но без крови. Собственно, главное в ростбифе – количество и качество сока, прозрачного, светло– коричневого, ароматного. И не застывающего на тарелке!

Заключая, следует процитировать кулинарный рассказ другого классика – отечественной тележурналистики – Владимира Познера. Владимир Владимирович как-то рассказывал, что самое вкусное мясо он ел в итальянской провинции Тоскана, в одном маленьком сельском ресторанчике. Его спросили: «Как называется ресторан?» – и Познер с характерным прищуром ответил: «Не скажу!» Из этого можно сделать как минимум два вывода: а) Познер вполне оправданно хранит тайну: а то понаедут, всё съедят и б) мясо могут грамотно пожарить вовсе не только в Англии-Франции, а и в Италии, США, Бразилии и… А венские бифштексы? Для них существуют специальные тарелки, кажется до полуметра в диаметре.

Но везде есть своя специфика. Свои приемы. Скажем, тосканский бифштекс обязательно готовят на дубовых дровах, непременно добавляя оливковые, переворачивать его можно только один раз, и поэтому, снаружи мясо будет почти обгоревшим, но в том-то искусство, что на разрезе мясо должно оказаться почти сырым в центре. Солят, снимая с огня, посыпают черным перцем и поливают оливковым маслом, конечно – первого отжима, конечно – нерафинированным, имеющим настоящий запах. И, понятное дело, тут без тосканского никак…

Чебурек человеку друг

Вышел из редакции и зашел в приморскую кофейню, расположенную во дворе летнего ресторана под открытым небом. Я сел за столик под пальмой и заказал себе бутылку боржома, пару чебуреков и две чашки кофе по-турецки. Съев чебуреки, я потихоньку вытер руки о мохнатый ствол пальмы, потому что салфеток, как всегда, не оказалось. После этого я стал потягивать крепкий густой кофе и снова почувствовал себя дипломатом, но теперь не только опытным, но пожившим дипломатом.

Фазиль Искандер. Созвездие Козлотура

Публикуя истории про мировую «уличную еду», французская газета «Либерасьон» написала и про наш чебурек, обозначенный как tcebourek и описанный в виде «плоского пончика в форме полумесяца, заполненного сочным говяжьим фаршем или бараниной». Корреспондент «Либерасьон» величает tcebourek также «татарской закуской» и «советским пончиком» и настойчиво рекомендует «есть раскаленным». По мнению французского корреспондента, чебурек для нас – это такая ностальгия и погружение в ушедшую эпоху, что он непременно рекомендует к чебуреку еще и сто грамм. Остается уповать на то, что чебурек он пробовал настоящий и знает, о чем пишет…

Как и почему исконно татарские блюда, чебуреки и беляши, стали так популярны – история умалчивает. Но мы с вами сейчас попытаемся вернуть доброе имя беляша и чебурека, сильно подпорченное попытками сделать из них советский фаст-фуд. Как писал в своей дружеской пародии на Фазиля Искандера Юрий Левитанский:

Да здравствует сила сильных!
Пусть слабый не будет слаб!
Да здравствует дух броженья,

шашлык и люля-кебаб!
Да здравствуют ритмы Киплинга,
папаха, аллюр, абрек,
фазаны и козлотуры,
мангал, чебурек, чурек!

Многие и по сей день полагают, что вкус чебуреков должен быть таким, как в пресловутой московской чебуречной на Колхозной, ныне Сухаревской площади. Правда, если вспомнить и проанализировать московские чебуречные, то самые вкусные – нет, не так! – самые удачные чебуреки готовили не на Колхозной, а у метро «Молодежная». Недалеко от метро была чебуречная, куда стояли безумные очереди, по выходным приходили семьями, места стоячие, но народ смаковал эти чебуреки (неизвестно, чего в той чебуречной было больше – тусовки или все же «вкуса»), а чтобы не закапать одежду жирным соком, опытный едок зажимал чебурек двумя столовыми ложками, и это получалось довольно ловко. Этакое московское чебуречное ноу-хау…

Но – прочь воспоминания! Приготовим чебуреки дома – в этой кулинарной истории технология важнее рецепта, поэтому уделим ей главное место. Просеем около двух килограммов муки прямо на стол. По классике только так, никаких мисок. Сделав углубление в этой горке, добавим соли и воды. Начнем замешивать тесто, постепенно добавляя в углубление муку, если нужно, то и воду. Когда тесто замесится и станет плотным, сохранив нежную гладкость и фактуру, скатаем его в шар, обернем пищевой пленкой и оставим примерно на час-полтора отдохнуть, вылежаться. И примемся за фарш.

Никакого покупного фарша! Правильные чебуреки (и беляши, о которых ниже) получаются исключительно из подобранной со смыслом и пониманием смеси говядины (или телятины) и баранины, да еще обязательно курдючного сала. Мясо нужно непременно рубить, а не проворачивать через мясорубку. Рубить надо двумя ножами. Острыми. Большими. Тяжелыми. Что вовсе не предполагает рубку в прямом смысле слова, а похоже скорее на кромсание или, если угодно, на движения дирижера. После того как «партия мяса» сыграна, следует мелко порезать лук, посолить крупной солью и выдавить сок из него тяжелым прессом. Мясо и лук пока не смешивать! А вот тесто разделить на три равных куска, из каждого куска сделать толстые «колбаски» и начать отрывать (резать тесто – моветон) от «колбасок» небольшие куски теста, а потом, придавив куски к столу, сформировать лепешки, присыпать их мукой и, накрыв

полотенцем, возвратиться к фаршу. Добавим в фарш лук, рубленую зелень (укроп и петрушка), соль, черный перец и пол-литра бульона. Когда уже фарш порублен и приправлен должным образом, начинаем раскатывать тесто. Скалкой – с любовью, которая передалась бы тесту, – на ровные и тоненькие лепешки, размером примерно с блюдце. Теперь остается положить на такую лепешку-заготовку полторы-две ложки фарша, разровнять, сложить вдвое и защемить края чебурека руками, только очень аккуратно, не отрывая от стола, чтобы он ни в коем случае не порвался и не лопнул, чтобы в дальнейшем сок из фарша, да и сам фарш не оказались в масле, а потом обрезать защемленные края блюдцем или специальным фигурным колесиком.

Но приготовить тесто и фарш – еще не самое сложное. Дилетанты, внимание! Жарить надо в казане. Чебуреки должны плавать в масле и не касаться стенок. Главное – не жалеть масла, и масла хорошего, которое не имело бы ярко выраженного запаха, с точкой дымления где-то 240 ˚С. Вам может показаться, что ваша кухня превратилась в кузницу, ну да, так оно и есть, искусство гастрономическое всегда ассоциировалось с жарким веселым огнем. А в нашем случае это не просто прихоть, потому как чебуреки готовят в раскаленном казане, в кипящем масле. Так они жарятся очень быстро, минуты три, не больше, и будут пузырчатые, сочные, легкие, воздушные, с хрустящей золотистой корочкой… «Фаст-фудовским» беляшам повезло еще меньше. Может, потому, что не было у нас «беляшных». Продавали их в кулинариях да в кафетериях почти всегда остывшими. А поскольку обрусевший беляш – жареный, а не печеный, то и имидж у него, холодного и жирного, соответствующий.

Но следует поскорее отметить, что беляш (билеш, белиш, бялеш) по преимуществу блюдо кухни татар казанских, а чебуреки – крымских. Беляши у татар казанских – круглые и с дырочкой посередине. Говорит ли это о том, что казанские татары – народ более открытый? Пожалуй, да… А вот чебуреки у татар крымских, как мы уже увидели, имеют форму полумесяца и закрыты «наглухо». Говорит ли это об обратном? Возможно… Крымские татары очень любят готовить беляши, даже выдают их порой за свои исконно-посконные. А казанские татары чебуреки готовят крайне редко. То есть вопрос: кто более открыт и доступен? – остается открытым, как беляш, или закрытым, как чебурек.

Кстати, крымско-татарские чебуреки по вполне понятным причинам прижились в Средней Азии и Казахстане. Тамошние люди, знающие толк и в мясе и в тесте, овладели их готовкой в совершенстве. А вот беляши казанских татар шествовали в

основном по России, где с мясом всегда было туго, – наверное, поэтому они лучше получаются, когда их готовят сами татары.

Ну что ж, попробуем задать «дух брожения» и возьмем килограмм муки, одно яйцо, пол-литра кислого молока или кефира (лучше всего катык, домашнюю простоквашу), 150 миллилитров воды и пачку сухих дрожжей, соль – примерно чайную ложку, сахар – одну столовую, замесим тесто (все ингредиенты должны быть теплыми), после вымешивания теста смажем его растительным маслом. Посуду, где тесто будет подходить, тоже смажем, накроем полотенцем и оставим подходить в теплом месте. Мясо, как и на чебуреки, рубим, а лук мелко режем и давим вместе с солью. После этого смешиваем фарш, приправляем черным перцем и убираем в прохладное место. Там фарш слегка подмаринуется.

Чтобы тесто не приставало к рукам, смажем и руки растительным маслом, но не будем присыпать тесто и стол мукой, иначе мы изменим консистенцию нашего теста. А вот дальше нужно будет проделывать акробатические этюды: нужно ухватить ладонью необходимое количество теста и сдавить кулак так, чтобы из него вышел шарик граммов пятьдесят – шестьдесят. Когда таких шариков будет выдавлено достаточное количество, укроем их пищевой пленкой и дадим отдохнуть и еще раз «подойти». Придавим шарик теста в середине и, работая подушечками пальцев, сделаем небольшое углубление, одновременно раздвигая заготовку до размеров чайного блюдца. Должна получиться не плоская лепешка, а с бортиками, в середину которой положим фарш, распределяя его по углублению ровным слоем. Не забывая, что тесто очень нежное, возьмем его за бортики, оттянем их наверх и соберем в складки, аккуратно слепляя их между собой. Посередине должно остаться отверстие – не очень маленькое, потому что беляши еще постоят накрытыми, подойдут, ужмутся, во время жарки разбухнут и отверстие уменьшится…

Для жарки беляшей масло сильно разогревать не надо. А все потому, что тесто у нас дрожжевое и очень пышное, следовательно, пузырчатое. Раздуваясь в масле, оно не сразу будет передавать температуру от масла к фаршу, поэтому времени для жарки нужно больше, чем при жарке чебуреков. Если же температура масла будет очень высокой, то тесто снаружи быстро зарумянится, а фарш останется сырым. Но нельзя беляши жарить и при низкой температуре: в этом случае не получится желанной румяной корочки, беляш выйдет плохо прожаренным да еще излишне пропитается маслом.

Опыт показывает, что правильная температура для жарки

беляшей – 160 – 170 ˚С. Как и при жарке чебуреков, очень важно, чтобы беляши плавали в масле. Значит, готовим в казане, а не жарим на сковородке. Беляши опускают в масло отверстием вниз. Но волноваться не надо – фарш никуда не денется. В месте соприкосновения холодного фарша с раскаленным маслом очень быстро образуется пузырь, который будет давить на фарш снизу, удерживая его таким образом на плаву. Когда нижняя часть зарумянится, подзолотится, беляш необходимо перевернуть и налить в дырочку ложку масла. Фарш запузырится, зашкворчит, и вы услышите сногсшибательный запах жареного мяса. И шайтан на оба ваших дома, если вы не почувствуете этого аромата!

…С первого раза может ничего не получиться. Процесс жарки беляшей-чебуреков долгий, требующий не только терпения, но и драйва, и творческого подхода. Пусть масло поначалу пригорает, а дым стоит столбом по всей квартире, пусть тесто получается либо слишком крутым, либо очень мягким. Мы же хотим приготовить настоящие, вкусные и сочные чебуреки и беляши!

Ну, а когда освоитесь, вам ничего не составит попробовать и все другие рецепты больших (зур) и маленьких (вак) беляшей, не говоря уже о чебуреках. Остается только выбрать рецепт по нутру.

Красота на постном масле

Я положил кусок балконной решетки, которую Ланкес ободрал с какой-то заброшенной виллы, поверх раскалившихся тем временем углей, обмазал рыбину оливковым маслом, водрузил ее на горячую, тоже намасленную решетку. Выдавил на уже потрескивающую треску несколько лимонов и дал ей медленно – потому что рыбу не следует торопить – достичь съедобной спелости.

Гюнтер Грасс. Жестяной барабан

Мир давно борется с холестерином, отказавшись от животных жиров и перейдя на растительное масло – его разновидностей сегодня не счесть. Теперь и мы бросились догонять «прогрессивное человечество». Какое масло выбирать, чтобы уберечься от сердечных недугов?

Хотя история масла стара как мир, немного у нас сыщется людей, способных перечислить хотя бы десяток названий. В общем, ничего удивительного. В советское время было в продаже (если было!) только подсолнечное, лишь в 80-е стало появляться соевое. Что-то слышали про рапсовое и кукурузное, но это была экзотика. Оливковое же вообще было недоступно, хотя знать про него знали – все-таки древнейшее, описанное в книгах. Из русской литературы было известно про льняное, конопляное да еще репейное, но этими в основном волосы смазывали, чтоб хорошо росли…

А тут вдруг все появилось в магазинах. И обнаружилось, что бывает и ореховое, и пальмовое, и тыквенное, и горчичное, и арахисовое… Осталось узнать, с чем это едят.

Например, масло из грецких орехов прекрасно подходит для заправки салатов и особо изысканных французских соусов. Обладает уникальными целебными свойствами: обработанные им раны и ожоги заживают в несколько раз быстрее. Миндальное масло используется в кондитерской промышленности, в парфюмерной и фармацевтической индустрии. Хорошо подходит для овощных и рыбных блюд. Масло из кедровых орехов может

использоваться для приготовления любых блюд. Придает им неповторимый аромат. Обладает общеукрепляющим действием. Тыквенное масло имеет специфический сладковатый вкус. Им можно приправить любую жареную рыбу, а можно добавить в суп из тыквы или кабачков. Маковое масло сегодня довольно редкий продукт. Придает удивительный вкус салату из свежих овощей. Особенно ценят его в Северной Франции, где называют huile blanche (белое масло). Льняное масло содержит до 70 процентов линоленовой кислоты, которая необходима человеческому организму с самого момента рождения и содержится в материнском молоке. Им можно заправлять салаты, приправлять творог, добавив соль и тмин.

Можно и дальше продолжать в таком же духе. Однако в масле, как и во много другом, важна его суть. Те смыслы, которые оно содержит. Ведь масло – это история.

Теоретически масло можно давить из любого растения, в котором есть хоть какое-то содержание жира. Из семян (подсолнечник, хлопчатник, арахис, горчица, соя, кунжут, конопля, рапс и др.), из мякоти плодов (оливки, авокадо, кокос, тыква), из орехов (грецкие, кедровые), из зерен некоторых косточковых (абрикосы, персики). Способов добычи два: прессование – отжим под высоким давлением из перемолотого сырья и экстрагирование – извлечение с помощью растворителя.

Отжим – древнейшая технология, менялись со временем лишь приспособления: на смену каменным жерновам и механическим давилкам пришли современные мельницы и гидравлические прессы. Экстрагирование – метод относительно молодой, был разработан в 1870 году в Германии, и появление его стало возможно с развитием органической химии: понадобились специальные аппараты (экстракторы) и органические растворители.

Какое масло вкуснее? Считается, что отжатое, и биологическая ценность у таких масел более высокая. Но они неустойчивы при хранении, быстро окисляются. Даже наиболее стойкое оливковое нельзя хранить более полутора лет с момента производства. Масла, полученные «горячим» способом, хранятся в полтора-два раза дольше, но при нагревании, увы, значительная часть полезных веществ пропадает.

А вот рафинирование – очистка от вредных примесей, вопреки сложившимся представлениям, на пищевую ценность масла практически не влияет. Исчезают только специфический вкус и запах, поэтому для блюд со свежими овощами предпочтительнее брать нерафинированное, с оригинальным вкусом. Зато для жарки однозначно больше подходит

рафинированное, выбирают его и для производства майонезов, маргарина и кулинарного жира.

Чем, собственно, полезно растительное масло? Тем, что в нем содержатся так называемые жирные ненасыщенные кислоты, необходимые нашему организму. Нам с вами совершенно необязательно знать названия этих кислот, достаточно усвоить, что одни из них – полиненасыщенные – не могут синтезироваться в организме человека и должны поступать с пищей. Этих кислот очень много, например, в масле из виноградных косточек. Они считаются незаменимыми: регулируют обмен веществ, отвечают за синтез гормонов, поддерживают иммунитет – именно поэтому растительные масла непременно должны входить в наш рацион. Другие – мононенасыщенные – могут вырабатываться и в организме, но их чрезвычайная ценность в том, что они помогают снизить уровень «плохого» холестерина в крови. Самая распространенная из них – олеиновая – в большом количестве содержится в оливковом масле, в этом, собственно, и состоит его общепризнанная диетическая ценность. С «плохим» холестерином борется и соевое масло – один из лидеров мирового рынка растительных масел. У нас не очень распространено арахисовое масло, а вот в США и в странах Азии оно считается одним из реальных факторов, снижающих риск сердечно-сосудистых заболеваний, а кроме того, улучшает память, внимание и слух, помогает обновлению клеток. Нам же здесь, в России, следовало бы обратить внимание на «родное» горчичное масло. По вкусу оно близко к нерафинированному подсолнечному, но много полезнее. Как и оливковое, это практически готовое лекарство: лечит не только сердечно-сосудистые, но и желудочно-кишечные заболевания, помогает справиться с простудой. В медицине применяется еще один экзотический для наших широт вид масла – кунжутное. Оно невероятно древнее, было известно еще в ассирийской кухне три тысячи лет до нашей эры. Сегодня используется и для медицинских целей, и для технических, и для кулинарных, поскольку почти не пахнет и обладает мягким ореховым привкусом.

Экзотика экзотикой, а в повседневной кухне мы все же используем два вида масла – оливковое и подсолнечное. Причем первое в последние годы существенно потеснило второе, поскольку изменился рацион: стали больше есть свежих овощей и зелени, а они больше «любят» оливковое масло.

Кто первым додумался отжимать из оливок масло, доподлинно не известно. Древние свидетельства его производства найдены на территории Египта, Греции, Крита. Есть и такая точка зрения, что первыми были финикийцы.

Египтяне считали, что выращивать и использовать оливки научила людей богиня Изида. Древние греки утверждали, что оливковое дерево подарила им сама Афина, богиня мудрости и мирного труда. Для греков оливковое масло было основой всего. На эту тему существует даже древний анекдот. Один странствующий спартанец, зайдя на постоялый двор переночевать, отдал хозяину рыбу, которую принес с собой, и попросил приготовить ее на ужин. Хозяин согласился, но сказал, что для приготовления ужина еще потребуется масло и хлеб. На что спартанец возразил: «Будь у меня масло и хлеб, стал бы я связываться с этой рыбой…» Кроме того, подлинные атлеты Древней Греции предпочитали мытью в бане умащивание тела оливковым, с определенными добавками, маслом, чтобы потом, совершив физические упражнения, соскоблить масло с тела и поплавать в бассейне или море.

Сегодня оливковое масло, как и прочие, рафинируют, усредняя его вкус и лишая неких труднообъяснимых, но очень важных локальных характеристик. Ведь греческое, итальянское, испанское или израильское оливковое масло довольно сильно отличается одно от другого. И есть немало кулинарных фанатов, которые всеми силами противятся подобной глобализации и предпочитают все-таки натуральные, оригинальные вкусовые ощущения. Один из знакомых автора в погоне за неповторимостью долго ходил по отделу масел в огромном магазине в Земле Обетованной, беспардонно отвинчивал крышки с бутылок и нюхал масло до тех пор, пока не наткнулся на то, что искал. Только такое, «с запахом», подходит для настоящего ближневосточного завтрака, когда масло наливают в плошку, окунают в него кусочек только что испеченного хлеба, а потом опускают хлеб в заттар (смесь ближневосточных пряностей) и запивают еду крепким чаем с мятой или сладким кофе по-турецки.

Это невыразимое божественное ощущение дает лишь оливковое масло холодного отжима – Extra Virgin и Virgin, самое качественное, дорогое и полезное. Его используют для заправки салатов, как основу некоторых соусов и добавляют в готовые блюда.

Наше подсолнечное масло по сравнению с оливковым – совсем юное. В Россию подсолнечник завезли в XVIII веке, а давить из семечек масло начали в конце первой трети XIX века. К счастью для русского народа, церковь признала его постным продуктом, отсюда и до сих пор бытующее название – постное масло. В ряду растительных жиров подсолнечное масло считается одним из лучших, потому что имеет низкую точку застывания и

высокий процент полиненасыщенных (то есть не вырабатываемых в организме) жирных кислот. Годится оно практически для всего, а в сыром виде особенно хорошо сочетается с вареными овощами, которые в нашем климате до сих пор составляют основу рациона.

Нерафинированное подсолнечное масло – продукт на любителя. Автору доводилось бывать на рынке в старинном Боровске и покупать там у одного деда потрясающе «вонючее» темное масло, похожее цветом на корсиканский каштановый мед. Причем, что удивительно, годилось оно не только для заправки салатов, но и для жарки любых продуктов. А вот с экзотическими овощами и «нерусскими» травами сочеталось плохо. Этому маслу оказались ближе «свои» овощи – капуста, картошка, огурцы, а из зелени – петрушка. Однако иногда в масле явственно проступал запах жареных семечек. Дед объяснял эту метаморфозу тем, что при выжимке был с похмелья: «Недоглядел, попахивает, но картошку жарить хорошо!» И правда – картошка, пожалуй, единственное, что получается очень вкусным на таком масле. Наверное, потому, что и семечки, и картошка у нас весьма почитаемы и любимы…

За столом со Швейком

Кусок поджаренной ветчинки, полежавшей в рассоле, да с картофельными кнедликами, посыпанными шкварками, да с капустой!.. Пальчики оближешь! После этого и пивко пьется с удовольствием!.. Что еще нужно человеку?

Ярослав Гашек.

Похождения бравого солдата Швейка

Военная служба, по глубокому убеждению Йозефа Швейка, вертится «вокруг кухни и разнообразнейших кушаний». Пусть в животе пусто, пусть надо маршировать с полной выкладкой, но солдата согревает одно только воспоминание о кнедликах с кислой капустой. Простецкое кушанье, а сколько в нем для сердца чешского слилось! Да и не одни кнедлики упоминаются в «Похождениях бравого солдата Швейка во время мировой войны» Ярослава Гашека. Весь роман – настоящая гастрономическая энциклопедия канувшей в Лету Австро-Венгерской империи.

По гастрономическому счету роман начинается с пяти кружек пива, пары сосисок с рогаликом (скорее всего, знаменитых «утопенцев», маринованных в остром рассоле толстых свиных сарделек, великолепной закуски, фирменного блюда трактира «У Чаши») да рюмки сливовицы, которую Швейк выпивает, перед тем как за антиправительственную агитацию отправиться с сыщиком Бретшнейдером в полицейское управление.

Обрывается же роман на грандиозной пьянке в офицерской столовой, где офицеры маршевого батальона наслаждаются супом из свиных потрохов, жарким и крепкой еврейской водкой. По всей видимости, «пейсаховкой», то есть настоянной на хрене и чесноке. Той самой, рюмку которой за пятьдесят лет до описываемых событий делегация литовских евреев поднесла царю-освободителю Александру II. Царь пригубил, и глаза Его Императорского Величества, как свидетельствовали очевидцы, вылезли из орбит. Скорее, именно эта водка, а не народовольцы и прочие смутьяны заставила прежде либерального монарха изменить свои взгляды. Символично, что последние слова

незавершенного романа остаются за подпоручиком Дубом, которому, как и императору Александру II, сивуха ударила в голову. Подпоручик, стуча пальцем по столу, ни с того ни с сего обратился к командиру батальона капитану Сагнеру со словами: «Патриотизм, верность, самосовершенствование – вот настоящее оружие на войне!» Швейк же, оставленный автором за полторы страницы до «откровения» Дуба на кухне (Дубу, к слову, ничего, кроме водки, не досталось), в своих последних романных репликах рассуждает о том, что вся военная служба обязательно вертится вокруг кухни. Он вспоминает одного обер-лейтенанта, напускавшегося на провинившихся солдат со словами: «Мерзавец, если это еще раз повторится, я сделаю из твоей рожи настоящую отбивную котлету, раздавлю тебя в картофельное пюре и потом тебе же дам это все сожрать. Полезут из тебя гусиные потроха с рисом, будешь похож на шпигованного зайца на противне. Вот видишь, ты должен исправиться, если не хочешь, чтоб люди принимали тебя за фаршированное жаркое с капустой».

Между «утопенцами» под пиво и фаршированным жарким – дистанция огромного размера. Все характерные черты австро-венгерской кухни встают перед читателем, как говорится, в полный рост. Причем, акцент иногда смещается в сторону напитков. Все-таки сам Гашек, умерший от последствий перенесенного в России тифа и заработанного в пражских пивных алкоголизма, знал в них толк. А уж своим персонажам придал воистину уникальные способности. Например, по выдыхаемым парам определить, что именно пил тот или иной человек. Таков, скажем, жандармский ротмистр Кениг из Писека, распознающий сразу: «Ром, контушовка, “черт”, рябиновка, ореховка, вишневка и ванильная».

А вообще незавершенность «Похождений бравого солдата Швейка» превращает роман в нечто по духу близкое к пьесе из репертуара театра абсурда. Герои Гашека все быстрее и быстрее приближаются к линии фронта, но в отношениях между ними, даже в служебных, практически ничто не говорит о том, что через несколько дней они вступят в бой. Более того, истории, которые рассказывают уже побывавшие на фронте солдаты своим неопытным товарищам, в подавляющем большинстве не о войне как таковой, а, например, о том, как некий майор Сойка отправился с одним ездовым варить конфискованную у писарей говяжью печенку, как по разведенному костру шарахнули русские и наутро определить, где печенка говяжья, а где господина майора, было уже невозможно.

Гашеку удалось через вроде бы не самые значимые детали, через байки Швейка показать абсурдность, противоестественность

происходящего, проявления «императорско– королевского идиотизма»; с другой стороны – подлинных человеческих отношений, замаскированных нарочитой грубостью и воинской субординацией.

Правда, в романе нет гастрономических изысков. Это в основном солдатская энциклопедия. Все просто, иногда предельно просто. Сардинки из консервной банки, кусок хлеба, которым повезло вытереть кухонный котел. Но, удивительное дело, простота постепенно приобретает завораживающий характер, а описание тех незатейливых блюд, которыми на гражданке лакомились отправляющиеся на убой люди, способно даже у человека сытого, человека современного вызвать обильное слюноотделение.

Так за чем же дело стало? Хоть давным-давно и нет Австро-Венгрии, но приготовить сегединский гуляш, тот самый, накормить которым господ офицеров хотел повар Юрайда, или бигос, польское блюдо, взятое на вооружение многонациональными войсками Австрии, нам никто не мешает.

Для приготовления бигоса потребуется килограмм капусты (полкило квашеной и полкило свежей), полкило мяса (свинина или говядина), чернослив (10 штук, желательно без косточек, если вы, конечно, не обладаете таким желудком, как денщик поручика Лукаша Балоун, который спокойно переваривал косточки от чернослива, и, главное, не боитесь за свои зубы), репчатый лук, соль, перец, желательно лавровый лист, несколько бутонов гвоздики, немного мускатного ореха, тмин, а также мясной бульон, не больше литра.

Мясо нарезать небольшими кубиками. Обжарить на сковородке с луком и специями, не солить. Выложить мясо в казанок, в котором до этого на растительном масле обжаривалась нашинкованная свежая капуста. Это только кажется, что обжаривать капусту просто! Капусту нужно помешивать, подливать масло, а когда капуста начнет оседать, следует добавить отжатую капусту квашеную. Когда мясо с капустой наконец соединятся, влить бульон, положить чернослив, уменьшить огонь до минимума (что не так-то просто сделать на электрической плите…) и оставить «доходить». Потом положить лавровый лист, гвоздику, тмин и мускатный орех, влить сок от квашеной капусты (вот что даст соль!) и оставить еще на 30 – 40 минут.

Но! Да-да-да! Мы забыли кнедлики! Без них и роман о похождениях Швейка, и вся чешская кухня потеряют что-то очень важное.

Поэтому мы приготовим дрожжевое тесто. Из теста надо

будет сделать продолговатые овальной формы рулетики (толщина 6 – 7 сантиметров) и варить их в пароварке (или положив на марлю, надетую сверху на кастрюлю с водой) не больше четверти часа. Нарезаем и…

Конечно, к такому кушанью нужна добрая сливовица. И качественное пиво. Главное – не излишествовать. Это, впрочем, важно не только в гастрономии.

И напоследок вспомним бессмертные слова из великого романа: «Интеллигентных людей нужно назначать именно на кухню для большего богатства комбинаций, – с пафосом провозглашал обер-фельдкурат Лацина. – Человек интеллигентный, подготовляя подливку из лука, возьмет всякой зелени понемногу, потушит ее в масле, затем прибавит кореньев, перцу, английского перцу, немного мускату, имбирю. Заурядный же, простой повар разварит луковицу, а потом бухнет туда муки, поджаренной на говяжьем сале, – и готово!»

Хлебом единым

Будемте ужин готовить. Пока же коней пышногривых
Из колесниц поскорей выпрягайте, задайте им корму,
Быстро из города жирных овец и быков пригоните,
Хлеба доставьте сюда и вина, веселящего сердце,
Из дому; дров для костров натаскайте побольше из леса…

Гомер. Илиада

Хлебная цивилизация. Ничем так не отличаются друг от друга народы, как хлебными предпочтениями. Кто ест какой хлеб и как – вот что, быть может, важнее самых точных антропологических исследований.

Первым «хлебным растением» надо считать не современные злаки, рожь и пшеницу, а дуб. Желудевый «хлеб», а также «хлеб» из бобовых, который изготавливали на территории Греции до дорийского вторжения, – наверное, первые хлеба. Собственно, первоначально, если оставить в стороне долгую историю окультуривания диких злаков, люди питались сырыми зернами. Затем, приспособив два камня, человек создал нечто вроде мельничного жернова и научился делать муку. Замесив измельченное зерно с водой, он открыл новый вид пищи – кашу, ставшую «праматерью» хлеба. Возможно, случайное попадание каши на камни очага привело к открытию одного из самых первых способов выпекания хлеба.

Кислый хлеб появился в Египте 4 – 5 тысяч лет назад, причем тут важна роль пива: оба эти продукта – результат брожения, которое вызывается дрожжевыми грибками. Искусство приготавливать кислое тесто и выпекать из него хлеб из Египта перешло к древним евреям и финикиянам, а от них, после победы евреев над филистимлянами, то есть греками-дорийцами, к грекам в Европе и римлянам. Само слово «хлеб» имеет древнегреческое происхождение: греки выпекали свой хлеб в специальных горшках, называемых «клибанос». Отсюда

произошло готское «хлайфс». В старонемецком языке сохранилось слово «хлайб», очень напоминающее наш «хлеб» или эстонское «лейб»…

…Заместитель командира танкового батальона, где автор проходил срочную, майор Лукин был переведен к нам после службы в Монголии. Худой, вечно шмыгающий носом, майор любил зайти в солдатскую курилку под пыльными березами (обычно после его визитов объявлялся аврал, и березы мылись водой с мылом, а содранные слишком ретивой щеткой куски коры закрашивались белой водоэмульсионной краской) и поговорить с личным составом «за жизнь». Любил когда ему задавали вопросы. В частности – про Монголию и монголов. Отвечал обычно так: «Страна красивая. Монголы люди крепкие, сильные, решительные. Но – чистые звери! Молоко да мясо, мясо да молоко! Хлеба не едят!» Теперь можно с уверенностью сказать, что слово «звери» майор употреблял, чтобы подчеркнуть принципиальные культурные и конечно же гастрономические различия между народом кочевников и народом русским, живущим на земле и от нее питающимся. Лукин был по-своему добрым, широким человеком, хоть и горьким пьяницей, и этим словом вовсе не хотел обидеть монголов. К тому же майор, скорее всего, не знал, что в законах Чингисхана, и ныне почитаемого в Монголии более всех, под страхом смерти было запрещено возделывать землю. Сеять пшеницу, в частности. Поэтому монголы и носили сапоги со специально загнутыми кверху носами – чтобы не осквернить, чтобы даже случайно, споткнувшись, не вспахать сапогом Великую степь. «Мы им из своей пекарни хлеба привезем. В подарок. Все равно не едят!» – с печалью заключал майор, гасил свою вонючую (курил из экономии «Красноармейские») сигарету, бросив «Вольно!», уходил, а мы потом каждый раз вздыхали: да, какими бы хорошими ни были любые блюда, но без хлеба есть совершенно невозможно!..

Можно сказать, что существуют народы (и даже цивилизации) «хлебные» и те, у которых хлеб или на вторых ролях, или вообще отсутствует в рационе. Монголов, видимо, можно поместить на крайней точке шкалы. На другом полюсе те, кто с хлебом связан крепко-накрепко: например, живущие в странах Средиземноморья, в Европе, Северной и Центральной Америке и, конечно, в России. Однако и внутри «хлебной цивилизации» далеко все не однозначно, далеко все не просто. Различия между теми, кто предпочитает хлеб пресный или хлеб дрожжевой, хлеб белый (пшеничный) или хлеб черный (ржаной), не менее глубоки, чем между хлебопашцами и все теми же кочевниками.

Да, вряд ли есть что-нибудь вкуснее, чем выпекаемые друзами Северной Галилеи огромные пшеничные лепешки. Их аромат непередаваем, их вкус божествен. Особенно если они сбрызнуты оливковым маслом, обсыпаны смесью местных пряностей, в них завернуты мелко порубленная зелень и кусочки острого овечьего сыра. Но человеку, привыкшему к настоящему черному русскому хлебу, даже такая вкуснятина очень скоро надоест. Ему захочется отрезать от буханки хороший ломоть, посыпать его солью и…

А если понадобится занюхать хлопнутую рюмку сорокаградусной? Ну как ее занюхать друзской лепешкой? Нонсенс какой-то! А вот корочкой – можно. Причем аромат этой корочки позволит от нее даже и не откусывать, а, отложив, налить по второй…

Оставим, впрочем, алкогольные аллюзии и отметим, что эти «внутрихлебные» противоречия нашли свое отражение и в исторических событиях, и в литературе. Так, во время одной из многочисленных русско-турецких войн часть русских войск уже вошла на территорию Крымского ханства, а обозы с провизией, в частности с ржаной мукой, как это часто бывает, сильно отстали. Необходимость печь хлеб из местной пшеничной муки привела к тому, что не только упал моральный дух войска – начались болезни. Ситуация была настолько критической, что адъютант командовавшего русскими войсками генерал-фельдмаршала Миниха – Христофор Герман фон Манштейн отметил в своем дневнике: «Наипаче приводит воинов в слабость то, что они привыкли к кислому ржаному хлебу, а тут принуждены питаться хлебом пресным пшеничным».

С другой стороны, Пушкин в «Путешествии в Арзрум», уж во время другой русско-турецкой войны, почти через сто лет и уже не в Крыму, а на Кавказе, описывает встречу с пленными турками, которые в качестве главной своей просьбы, обращенной к принятому ими за крупного сановника Александру Сергеевичу, выдвинули пожелание заменить русский ржаной хлеб на привычный пшеничный. Благосклонно выслушав просьбу пленных, Пушкин отправился дальше и через несколько дней сделал очень характерную запись: «В армянской деревне, выстроенной в горах на берегу речки, вместо обеда съел я проклятый чурек, армянский хлеб, испеченный в виде лепешки пополам с золой, о которой так тужили турецкие пленники в Дарьяльском ущелье. Дорого бы я дал за кусок русского черного хлеба, который был им так противен».

Великому русскому поэту, скорее всего, подсунули лепешку, которую выпекали в самой нижней части тандыра, большой

глиняной печи в форме пузатого кувшина. Именно там скапливается больше золы, которая впекается в хлеб в виде разного размера черных кристаллов. Пушкину надо было потребовать чурек с верхней части, чистый и значительно более мягкий. Но уже по этим двум примерам видна вся пропасть между хлебом ржаным и прочими хлебами.

Джонатан Свифт «В путешествиях Гулливера» иронизировал над «остроконечниками» и «тупоконечниками». Но если приглядеться к различиям между приверженцами пшеничного пресного хлеба и ржаного кислого, то тут уже будет не до иронии. По мнению многих историков, именно ржаной хлеб сыграл в жизни России крайне важную, можно сказать – основополагающую роль. Ведь разделение христианской церкви на Западную и Восточную, на католичество и православие произошло в значительной степени из-за спора, какой именно хлеб следует употреблять во время евхаристии, святого причастия. В середине XI века квасной, или кислый, хлеб употребляли в Византии и на Руси, а пресный, или опресноки, в Западной Европе. Византийские церковные иерархи были просто вынуждены выступить против запрета папы Льва IX употреблять кислый хлеб, так как в противном случае разрушился бы союз с Русью. Уже тогда кислый хлеб воспринимался на Руси как символ национальной самобытности. Отказаться от него было совершенно невозможно.

Конечно, существуют и значительно более прагматические, и даже конспирологические теории, объясняющие сущность, причины и конкретные детали произошедшего почти тысячу лет тому назад раскола. Но согласитесь, если все закрутилось вокруг хлеба, то тогда этот раскол, даже со всеми последовавшими за ним веками вражды, крови и несчастий, приобретает какую-то очень человеческую, очень осязаемую и знакомую каждому составляющую. Если так можно выразиться – домашнюю.

Различия, уже, конечно, не в форме раскола, сохранились и по сей день, причем даже в тех областях хлебопечения, где, казалось бы, все составляющие одинаковы. Вильям Похлебкин указывал, что в этом случае различия между хлебными цивилизациями выстраиваются в результате тех или иных технологий выпечки хлеба, и в качестве примера приводил русский ситник, из которого постепенно «развился» и наш традиционный «батон белого», и французский багет. Ситник всегда с коркой тонкой, мягкой, даже не коркой – корочкой, а багет, как и вообще французский хлеб, всегда с коркой толстой, плотной, хрустящей. Это, как говорилось в одном фильме, многое объясняет. Что уж говорить про русский калач! Разве что

вспомнить старый анекдот про купца Филиппова, вызванного московским генерал-губернатором, который сунул Филиппову под нос вытащенного из калача таракана. «Что это?» – грозно спросил генерал-губернатор. «Изюм, ваше сиятельство!» – Филиппов выхватил из руки генерал-губернатора таракана, тут же съел, выскочил из дворца и помчался в свою пекарню, чтобы засыпать в тесто для калачей настоящего изюму. К счастью, подобное новшество не привилось, а калачи остались…

…Майор Лукин был по должности заместителем по технической части. Собственно, на его попечении были все эти железные многотонные коробки на гусеницах и с пушками. Но это не помешало майору организовать, в придачу к уже существовавшему в батальоне подсобному хозяйству с коровами и свиньями, и свою пекарню. Признаться, никогда автору не попадалось хлеба вкуснее того черного, что выпекала, кстати, интернациональная бригада хлебопеков: кореец из Узбекистана, сумрачный латыш и «западенец» по фамилии Горло.

Впрочем, знающие люди утверждают, что вообще самый вкусный хлеб всегда выпекался и выпекается в армейских и тюремных пекарнях. Но это, как любят писать досужие публицисты, уже совсем другая история…

Принцесса стола

Еще бокалов жажда просит
Залить горячий жир котлет,
Но звон брегета им доносит,
Что новый начался балет.

Александр Пушкин.

Евгений Онегин

Котлета, вопреки воспоминаниям целых поколений советских и постсоветских людей, – не убогий продукт общепита, а принцесса стола, имеющая долгую и славную историю. И слава котлеты возвращается…

Наша принцесса впервые появилась на свет во Франции, при Капетингах ли, при Меровигах – история умалчивает. Зажаренный продолговатый кусок говядины из первых ребер, наиболее близких к затылочной части. Есть версия, что косточка, обязательная для классической котлеты, предназначалась в первую очередь для того, чтобы есть эту котлету руками. Франки, которые смешиваясь с галло-римлянами и бургундами, постепенно формировали французскую нацию, ели при Капетингах ли, при Меровингах, да и значительно позже только руками. Как все прочие цивилизованные народы. Однако французы уже начали этот кусок мяса на ребрышке «симулировать», то есть косточку вставляли в уже подготовленное к жарке мясо. И это понятно: без косточки мясо проще отбить, если была такая необходимость, хотя подобная «симуляция» считалась отклонением от классики.

Да и есть ножом и вилкой – после того, как вилки появились, почти через тысячу лет после Капетингов-Меровингов, – такую котлету стало намного проще. Потом котлета перестала быть и цельным куском, мясо стало рубленым. Затем вместо рубленого мяса стали использовать фарш. Ну а потом в ход пошли всевозможные добавки вроде молока, яиц и хлебного мякиша. Понятно, что в этом случае требования к качеству мяса снижались. И все эти новшества, особенно в снижении требований к качеству, почему-то коснулись в первую очередь именно России. То есть все того же советского общепита.

В книге «Приготовление пищи» (Госторгиздат, Москва, 1945 год) котлетам было уделено немало места. Правда, тяжелые военные годы наложили свой отпечаток даже на вполне официозную поваренную книгу, и рецепты котлет и биточков из пшена, риса, манной, овсяной и других круп выглядели вполне оправданными. Подчеркивалось, что «для котлетной массы может быть использована любая часть туши крупного и мелкого скота (кроме голяшки), а хлеб лучше всего брать из 75 – 80-процентной муки. Хлеб должен быть не кислым, черствым или хорошо остывшим…» Рецепты 1945 года стали основополагающими для всех последующих советских котлет: на 1 килограмм мяса 250 граммов хлеба, для шницелей и тефтелей – 200 граммов. Однако история советских котлет началась несколько раньше, с судьбоносной инициативы Анастаса Микояна. В середине 30-х годов Анастас Иванович съездил в Америку и привез оттуда ряд новшеств: томатный сок, эскимо, булочки с котлетой внутри, кафетерии самообслуживания. Под его руководством в стране производство котлет значительно увеличилось.

Но, несмотря на все усилия наркома пищевой промышленности, котлета оставалась этакой золушкой советского общепита. Никто и не вспоминал о ее благородном происхождении. Котлета считалась продуктом «дешевым и сердитым», а главное – быстрым в приготовлении. Да и технологический процесс после визита Микояна в США стал намного проще и давал возможность постоянно наращивать темпы. Специальные автоматы, придуманные американцами для бургеровских котлет, сыграли значительную роль и в становлений советской котлеты. Автоматы эти были однорядные с поштучным формованием и многорядные. Обычные однорядные автоматы формовали котлеты весом от 50 до 100 граммов до 4 тысяч штук в час. Многорядные автоматы производили 60 тысяч котлет в час весом 50 граммов. Но почему-то родной общепит из всего многообразия котлетных рецептов и технологий сконцентрировался на котлетах из фарша. Все зацикливалось на нем. Фарш позволял пускать на котлеты практически все, что угодно. Завпроизводством уходил с работы, отягощенный отменной вырезкой, а посетитель столовой задумчиво разглядывал разломанную алюминиевой вилкой котлету и вздыхал. Совсем как товарищ Бомзе из романа «Золотой теленок». Впрочем, Бомзе, скорее всего, ел котлетку еще «старорежимную», рубленую, конечно, но и из мяса хорошего и…

Таким образом, в советской кулинарии имитация в приготовлении котлет достигла невиданного размаха. Правда, у нас была и – что главное! – остается котлета по-киевски. В 70-е

годы прошлого века это блюдо превратилось в заурядное и совсем невкусное кушанье и в конце концов перешло в разряд полуфабрикатов. (Сегодня в дорогих ресторанах начинается ее второе – и на этот раз, надеемся, счастливое – рождение.) Для иностранцев, посетивших СССР и привыкших пользоваться вилкой и ножом, котлеты по-киевски были жестоким испытанием. Дело в том, что при попытке разрезать котлету она неожиданно и метко стреляла струйкой горячего масла, забрызгивая неопытных иностранцев. Дошло до того, что их стали снабжать специальной инструкцией, как правильно и безопасно с ними обращаться. Наши же люди не подвергали себя такой опасности, так как никогда не резали котлеты, а предусмотрительно прокалывали их вилкой и, пока масло вытекало, откусывали прямо от котлеты или отламывали кусочки той же вилкой.

Но была у нас и «домикояновская» котлета. Ведь русская придворная кухня многое позаимствовала у французов. Адаптация котлеты в России прошла удачно. Императрица Елизавета Петровна обожала французскую кухню. Французы, слывшие в Европе отменными кулинарами, первые открыли в Петербурге рестораны, считавшиеся весьма модными заведениями. По примеру Петра I Елизавета отправляла талантливых юношей в Париж обучаться кулинарному делу. Видимо, оттуда и был привезен рецепт очень нежных и сочных котлет из куриной грудки. Только назывались они тогда котлетами де-воляй (cotelettes de volaille). Котлеты де-воляй известны и сейчас. Их часто путают или сравнивают с котлетами по-киевски. К ним добавляют всякие приправы, зелень, яичный желток и пр. Если приправ кладут больше, а масло сливочное заменяют каким-либо соусом или вообще обходятся без такового, то это уже котлеты де-воляй. В одном из своих «Вкусных рассказов» Вильям Похлебкин утверждает, что наши, исконно российские, котлеты были изобретены сравнительно недавно, в 1912 году, и подавались в петербургском Купеческом клубе. Назывались они тогда новомихайловскими, в честь находившегося неподалеку Михайловского дворца. Попробуем приготовить? По старинному рецепту?

Для этого нам понадобится отбить мясо двух «молодых куриц» на смоченной молоком разделочной доске, причем молоток тоже надо смачивать молоком, а отбивать до получения измельченной котлетной массы, которую периодически необходимо смачивать сливками. Для придания котлетам большей нежности фарш лучше готовить только из филейных частей курицы. Потом соединим отбитое мясо со сливочным маслом (примерно двести граммов), солью и перцем (по вкусу).

Если котлетная масса недостаточно нежна, добавить в нее сливок. Сформовать котлеты, смазать их яичными желтками и запанировать в мелко нарезанных сдобных булках. В сформованные котлеты (с широкого конца) вставить маленькие куриные косточки (лучше с оставшимися на них кусочками мяса). Жарить новомихайловские котлеты необходимо не более 10 минут. На гарнир можно подать картофельное пюре или припущенные в молоке овощи…

Котлета долгое время была красой и гордостью советского общепита. Практически не встречалось столовой, где бы в меню отсутствовала рубленая котлета с гарниром из картофельного пюре, гречки, макаронных изделий. А знаменитые «котлетные»? В одной такой, на углу Невского проспекта, давным-давно в котлете была обнаружена пятнадцатикопеечная монета. А сама жареная котлета стоила шестнадцать и была куплена вместе со стаканом кофе с молоком на последние деньги…

Какие испытания должна пройти котлета в России, чтобы в конце концов вернуться к далекой классике? Шансы у нее, несомненно, есть. Ведь главная тенденция – возвращение к истокам. Ибо появляется все больше заведений, где к котлете относятся с почтением. И мясо там отменного качества – нежное и с косточкой. Хочется верить, что бесславно пройденный путь котлеты в советских общепитах канул в Лету вместе с пресловутыми «котлетными».

Рыбка плавает по дну

– Ты где сегодня ужинаешь, Амвросий?

– Что за вопрос, конечно, здесь, дорогой Фока! Арчибальд Арчибальдович шепнул мне сегодня, что будут порционные судачки а натюрель. Виртуозная штучка!

– Умеешь ты жить, Амвросий!

Михаил Булгаков. Мастер и Маргарита

Если обратиться к сонникам, то рыба обычно снится тем, кто находится в положении двойственном, затруднительном, но вне сна этого не осознает. Если же во сне такой человек увидит себя удящим рыбу, то следует ожидать разрешения сложившейся ситуации. Причем хороший поклев означает, что все разрешится в положительном ключе. При этом мелкая рыба на крючке скорее предсказывает дополнительные сложности, но если на крючок попадет рыба большая, то дело окончится скоро и благополучно.

Рыба играет немалую роль и в психоанализе. Так, изображение рыбы в так называемом «проективном» тесте «Нарисуй несуществующее животное!» свидетельствует о повышенном либидо, изображение рыбьих хвостов – о сексуальных проблемах, волнующих тестируемого. И тут самое время вспомнить персонажа из книги на все времена, «Похождений бравого солдата Швейка», кадета Биглера. У этого занудливого юнца на родовом гербе было изображено «крыло аиста с рыбьим хвостом», а его инфантильное стремление к воинской доблести, несомненно, было результатом подавленной сексуальности.

Но сонники сонниками, сексуальность – сексуальностью, а древнегреческое «ихтис», то есть – рыба, является не чем иным, как аббревиатурой имени Иисуса Христа и расшифровывается как Иисус Христос сын Божий Спаситель. Раннехристианская символика была «рыбной»: первые христиане, собираясь в катакомбах, чертили на стенах пещер изображения рыбы, маскируя тем самым имя Иисуса. Иисус же своих учеников, среди которых были рыбаки, называл «ловцами человеков», да и страждущих Он, как свидетельствует евангелист Марк, накормил хлебами и рыбами…

В Европе раннего Средневековья рыба была знаком монашеского образа жизни. Несмотря на то что уже первые франкские короли требовали охранять рыбные запасы, рацион настоящих мужчин был все-таки мясным, рыба же считалась связанной с женским, «слабым полом». Поэтому, если охота создавала связь со смертью, насилием, убийством, рыбная ловля представлялась людям того времени связанной именно с жизнью. Со временем постепенно росло потребление морской рыбы, но это не меняло того, что можно назвать пищевой и социальной символикой рыбы: рыба оставалась по преимуществу пищей тех, кто ее вылавливал, – мирных безоружных людей, монахов, и, прежде всего благодаря своему водному происхождению, источником жизни, связанным с «женским миром». Таким образом, рыбалка на протяжении веков (и не только в Европе) воспринималась как антиохота, как нечто в целом унизительное и вызывающее пренебрежение, и заниматься рыбалкой аристократия считала ниже своего достоинства. Перескакивая через века, можно увидеть, что и в наше время рыбалка, за исключением рыбалки аристократической, скажем – на марлина, или спортивной, не ради пропитания, остается уделом людей небогатых, стоящих внизу социальной лестницы. И это при том, что современное оснащение для нее требует немалых финансовых затрат…

…Рыба, таким образом, не только гастрономически настолько связана с «человеками», и представить себе без нее нашу цивилизацию просто невозможно. Другое дело, что есть культуры преимущественно «рыбные», а есть те, в которых рыбе отведена как бы второстепенная роль. На Руси же рыба господствовала в повседневном меню с тех самых пор, как возникла сама Русь. Ничего удивительного – столько рек, озер, а вот обширных пастбищ в наших лесистых краях было как раз немного. Адам Олеарий, немецкий путешественник XVII века, проехав по городам и весям Московии, писал о чрезвычайно богатом улове «всякого рода рыбы», особо отмечая ее дешевизну: «За один грош можно купить двенадцать больших карпов, а 20 стерлядей или осетров, очень нежных на вкус, – за пятнадцать грошей». Рыбный стол Московии поражал многообразием, особую же актуальность рыба приобретала во время постов.

Уже значительно позже Олеария в трактирах во время поста посетитель мог запросто отведать то, что ныне является безусловным деликатесом: рыбные крокеты с зернистой икрой, сига на пару с гарниром из раковых шеек и кулебяку с визигой. Рыбу запекали целиком, прямо в чешуе, без потрошения. Задолго до появления на Руси первых евреев фаршировали и шпиговали

луком и овощами. Готовили «тельное», то есть, удалив кости, измельчали филе, перемешивали с луком, укропом, петрушкой, взбитым яйцом, панировали мукой и отваривали.

А уха? Тройная уха считалась самой роскошной, да вот сейчас уже мало кто помнит секреты ее приготовления. Один из самых главных – только речная рыба, не годится даже озерная, не говоря уже про морскую. Ведь варить-то надо из пойманной самолично! Салтыков-Щедрин иронизировал, отмечая, что для наваристости настоящей тройной ухи надо взять живого еще налима, высечь его хворостиной и, когда от огорчения и обиды печень у налима увеличится, варить.

Но при приготовлении тройной ухи даже иронию классика следует отставить. Тут важны пропорции приправ, количество и качество рыбы и качество воды. В идеале – родниковой. Рыба делится на три части, из самой мелкой (ерши, окуньки), нечищеной, но тщательно вымытой и выпотрошенной, в котелке и на костре 30 – 40 минут варят «юшку», бульон-основу. Потом «юшку» сливают в другой котелок, снова ставят на огонь и добавляют рыбу крупную (порезанную, помытую, почищенную), а также лук, морковь, сельдерей, соль. После следующих 30 – 40 минут готовки рыбу вынимают, присаливают, и закладывается третья порция, уже с перцем. К концу следующих 30 – 40 минут добавляют лавровый лист, порезанный соленный огурец, ломтик лимона, пару давленых зубчиков чеснока, вливают граммов 70 водки. Дают отстояться – настоящий рыбак закутает котелок в ватник, – а потом… Нет слов, чтобы описать процесс пития тройной ухой – ее действительно пьют или хлебают деревянными (!) ложками, – заедаемой кусками вареной рыбы! Это не слова даже, это музыка сфер…

Однако многое из рыбного гастрономического счастья уже давно в прошлом. Сказать, что остались лишь сны да психоаналитические трактовки, нельзя, но настоящей рыбой теперь может полакомиться или человек с хорошими средствами, или тот, кто рыбачит сам, знает места, имеет снасть. То есть – вновь человек не бедный. На задворки нашей кулинарии речную рыбу отправили повороты рек, строительство гидроэлектростанций, вырубка лесов, бездумное внесение в почву химических удобрений. Там, где когда-то сига ловили почти руками, еле-еле выловишь плотву да щуку, рыбу второго сорта. На крючок лезет лишь окунь, строго говоря – речной мусор.

И тогда, когда речная рыба начала уступать свои позиции, появились рыбы морские. Причем не знакомые уже треска да селедка, а разные простипомы и путассу. Кулинарные специалисты, да и обыкновенные домохозяйки оказались в

затруднении. Ведь если речную рыбу готовить умели, то с рыбой морской появились проблемы. У морской рыбы голова и вся передняя часть тела обычно совершенно несъедобна, в то время как головы речной прекрасно годятся для приготовления заливного, ухи или рыбных супов (например – суп «с головизной»). У подавляющего большинства морских рыб лучше удалять кожу со всем подкожным жировым слоем из-за того, что именно там у морской рыбы концентрируются йодисто-металлические соединения, при нагревании вызывающие резкое ухудшение вкуса.

Зачастую в магазинах продается пусть и по правилам выпотрошенная морская рыба, но замороженная таким хитрым способом, что около 45 процентов веса приходится на лед. Если учесть вообще довольно высокие цены на рыбу в России (чищеный судак стоит около 500 рублей!), то покупка льда за триста – четыреста рублей уже совершенно непозволительная роскошь. Но нас тем не менее агитируют рыбу покупать. Даже появилась социальная реклама «Рыба – лучший друг девушек». Ее продвинул актер и продюсер Сергей Жигунов, ставший советником главы Росрыболовства по рекламе и с ходу пообещавший, что рыбная кампания «накроет» сразу 50 городов России. А прежде рыбу рекламировали – в частности, брэнд «Камча» – на стадионах, в особенности напирая на то, что рыба с Камчатки лучшая закуска к пиву. В особенности – вяленая.

Но оставим тонкости рыбного бизнеса специалистам, отметив, что реклама – рекламой, но даже справедливые слова о полезности рыбы и необходимости поддержки рыбной отрасли никак сами по себе не смогут обеспечить доставку в центральные регионы России рыбы с промыслов Охотского и Берингово морей. Это, конечно, рыба морская, но приходящая на нерест в реки, то есть, в отличие от тех же наваги и простипомы, рыба как бы двойного подчинения. И вполне может возникнуть ситуация, когда улов будет дешевле закопать в землю, чем отвезти потребителю. Или продать в Китай. Лишь владельцы дорогих ресторанов готовы платить за свежего лосося, да и то – подмороженного, а следовательно – второй свежести. Одним словом – как, каким образом сделать рыбу действительным другом девушек, непонятно…

…Впрочем, не стоит смотреть на все с пессимизмом. Специалисты утверждают, что мало-помалу восстанавливается популяция судака и сазана, увеличивается число хозяйств, занятых разведением карпа (карп всем хорош, да вот костляв…), монахи на острове Валаам обустраивают рыбную ферму, на которой будет выращиваться форель. Не все же нам покупать

норвежскую или севанскую, хотя последняя и считается самой лучшей. Быть может, рыба и вернет себе прежние господствующие позиции. Речная – в первую очередь. Все-таки эта рыба, как принято выражаться, «аутентичная».

Да вот при возвращении с дачи автор этих строк увидел, как возле мостика через небольшую речушку в Калужской губернии моют в речке машины. С местными номерами. И оптимизма сразу поубавилось. Видимо, нескоро наши девушки, какова бы ни была связь между рыбой и «женским», подружатся с рыбой. Не скоро…

От яйца

Здесь так жарко, что курицы несутся яичницей.

Габриэль Гарсия Маркес.

Генерал в своем лабиринте

Из яйца, как считали в древности, вылупилась вся наша Вселенная и произошла всякая жизнь. Недаром же в космогонических верованиях южных славян яйцо выступало прообразом космоса и его отдельных частей, солнце называлось «божьим яйцом», звездное небо – «решетом, полным яиц». Весь мир был подобен огромному яйцу: скорлупа – это небо, пленка – облака, белок – вода, желток – земля. Мотив преодоления смерти через зарождающуюся в яйце жизнь отражен и в загадках: «Живое родит мертвое, а мертвое родит живое». Вот и смерть Кащея, заключенная в яйце, обеспечивает ему бессмертие. Яйцо, таким образом, осмыслялось как начало всех начал, символ плодовитости и жизненной силы.

Во всех мировых культурах яйцо символизирует исток, начало жизни. В Древней Персии кур называли птицами зарождающегося дня, а их яйца, ценившиеся на вес золота, дарили на свадьбу. В Индии, где две с половиной тысячи лет назад приручили и одомашнили кур, яйца до сих пор знаменуют солнце, заряжающее энергией все живое.

Будучи символом, так сказать, добрым, яйцо вполне объяснимо становилось лакомым куском для сил Зла. Неудивительно, что в фильме Алана Паркера «Сердце Ангела» герой Роберта де Ниро Луис Сайфр, он же – Люцифер, с таким вызывающим видом поедает вареное яйцо, как бы желая показать, что у него, Князя Тьмы, все под контролем. От него не ускользнешь…

Из яйца вылупилась Елена Прекрасная, первопричина Троянской войны. Мать Елены, Леда, дочь Фестия, царя Этолии, была столь красива, что сам Зевс-громовержец явился к ней в виде лебедя. Леда и снесла яичко, да не одно: из второго родились братья Елены, близнецы Кастор и Поллукс. Так и пошло выражение «яйца Леды» как символ начала чего-либо, его первопричины. Еще римский поэт Гораций хвалил Гомера за то, что он свой рассказ о Троянской войне начинает не с яиц Леды, а сразу вводит слушателя in medias res – в суть дела. Да и Пушкин в

письме от 24 сентября 1820 года к своему брату Льву писал: «Милый брат, я виноват перед твоею дружбою, постараюсь загладить вину мою длинным письмом и подробными рассказами. Начинаю с яиц Леды…» Мифы мифами, а яйцо остается основой как незатейливой, так и самой изысканной кухни. В кулинарии почти всегда используют куриные яйца. А ведь яйца индеек, гусей, уток, цесарок, перепелов и чаек тоже съедобны. Сегодня во многих европейских странах по особым разрешениям можно собирать яйца чаек – темные, пятнистые, зеленые или синие, с легким рыбным привкусом, они считаются деликатесом в Англии и Скандинавских странах, особенно в Норвегии. Во Франции особым деликатесом считаются яйца чибиса. Их варят вкрутую и используют в желе и салатах, в качестве закусок и гарниров. Перепелиные яйца можно подавать в качестве гарнира ко многим горячим и холодным блюдам, а также в качестве основного блюда: например, салат из зелени с горячими грибами и перепелиными яйцами, сваренными в небольшом количестве воды (яйца– пашот), или тарталетка с перепелиными яйцами и грибами, залитыми соусом из сливочного масла, винного уксуса и лимонного сока.

Блюда из яиц – наиболее быстро и просто приготавливаемые. Ну что за мудрость: взять два яйца, разбить их на раскаленную сковороду, посолить, поперчить – и вот она, готовая еда. Без изысков, с минимальной затратой времени. Но можно приготовить и по-китайски, так называемые консервированные «столетние яйца». Яйца обмазывают трехсантиметровым слоем замешанной на чайном настое густой пасты из золы тутовых деревьев с известью, содой и солью, обваливают в рисовой шелухе и выдерживают в больших плотно закрытых чанах или в земле ровно 100 дней. После такой обработки они не портятся при обычной комнатной температуре в течение нескольких лет. Желток приобретает темно-зеленый цвет, а белок – янтарный. Довольно специфическим становится и их вкус – очень пикантный, слегка похожий на духовитый сыр. Перед подачей яйца очищают, нарезают половинками или дольками, выкладывают на тарелку и поливают соевым соусом с мелко нарубленным имбирем и уксусом. Называется такое блюдо «сунхуадань» и считается деликатесом.

Древние египтяне просто заворачивали яйцо в пращу и быстро ее вертели. Яйцо согревалось, и считалось, что оно сварено всмятку. Пытались когда-то варить яйца не только в кипящей воде, но и в горячем воздухе. В Париже был сконструирован снабженный часовым механизмом автомат «Фаворит», который через определенное время извлекал из

кипящей воды корзиночку с вареными яйцами.

Выпускались и специальные будильники, которые заводились в зависимости от требования: варка яиц всмятку, в мешочек или вкрутую. Сегодня выпускают электрические яйцеварки с таймером, но нормальные люди обходятся без специальных приспособлений. Стоит опустить яйцо в кипящую подсоленную воду – и через 3 – 3,5 минуты будет готово яйцо всмятку, через 4 – 4,5 – в мешочек, а вкрутую – через 8 – 10 минут.

В одной из новелл про пилота Пиркса великий Станислав Лем описывает, как Пиркс, прилетев с инспекцией на космическую станцию, обнаруживает, что экипаж погиб, а на станции кто-то устроил дикий погром. Из-за поломанных приборов выяснить, когда именно произошла трагедия, невозможно, и Пиркс выходит из положения, лишь обнаружив в кухонном отсеке миску с жижицей для омлета. Увидев, что ничего еще не протухло, Пиркс понял: космонавты погибли совсем недавно.

Тут для нас важен не драматический сюжет научно-фантастической новеллы, а истовая вера писателя-фантаста в то, что в будущем, через несколько столетий, тоже будут делать омлеты и где-то в межзвездном пространстве, в космическом корабле, среди съестных припасов космонавтов найдется место и для пары десятков яиц.

Это вполне понятно. Сейчас омлет – одно из наиболее распространенных блюд (есть омлеты по-китайски и по-голландски, по-мексикански и по-йеменски и т. д.), и почему бы ему не оставаться таким же и в будущем? Омлет по-альфа-центаврийски, например.

Но прелесть омлета – не в устоявшихся рецептах приготовления (соответственно – вкуса и удовольствия от поедания), а в его многообразии. Омлетная карта мира действительно столь обширна, что нельзя не сказать о его объединяющей роли. «Омлет объединенной Европы» – именно такой пункт был как-то найден в меню в маленькой закусочной на бельгийско-германской границе. И трудно представить себе, что это объединяющее человечество блюдо когда-либо исчезнет.

Но омлет далеко не прост. Классический французский должен быть сверху слегка подрумяненным, внутри – светлым и воздушным. Очень важно – чем взбивать. Можно вилкой, но важен материал, из которого сделана вилка, а также угол изгиба зубчиков. Можно венчиком, можно миксером. Последнее технологично и бездуховно. Также важно умение обращаться со сковородой (обязательно чугунной!), причем омлетную сковороду никогда, ни при каких обстоятельствах нельзя мыть (только

протирать куском, слегка подсушенного хлеба!) и ни за что нельзя использовать для других, кроме омлета, целей.

Кроме того, очень важно при готовке сковороду разогревать на небольшом огне, но до состояния раскаленности, а во время жарки омлета уметь сковороду встряхивать, чтобы омлет не пригорал. Классическая сковорода для омлета имеет диаметр 23 сантиметра, держать ручку сковороды надо только в левой руке, а правой с помощью вилки или специальной лопаточки (только не металлической, а деревянной!) заворачивать омлет к середине, давая еще не свернувшейся массе подтекать к краям. Все надо делать очень быстро, а когда края омлета свернутся, но будут еще влажными, а посередине омлет будет еще полужидким, его надо будет сложить вдвое и сдвинуть со сковороды. Куда, спросите вы? Да на тарелку, но обязательно на подогретую, почти горячую! Вообще омлетная тарелка велика, толста и тяжела.

Во Франции приготовление омлета является неотъемлемой частью поварского искусства: чтобы стать поваром, нужно сначала испечь омлет! Правда, классический французский омлет (манипуляции со сковородой – как раз французская штучка) – еда довольно скучная. Вспомним, как в фильме Романа Поланского «Горькая луна» герой Питера Койотта, сидя в инвалидном кресле и слыша, как его жена уходит на танцульки с любовником, смотрит на тарелку с приготовленным неверной омлетом (обыкновенным, только яйца, молоко, мука, соль) и его от одного только вида охватывает еще большая тоска.

Приведенные примеры могут показать омлет не с лучшей стороны – космическая катастрофа, личностная трагедия… Но омлет-то все равно хорош, хорош уже возможностью фантазии, поиска.

Попробуем приготовить омлет по-йеменски. В глубокой чугунной сковороде начнем пассировать в оливковом масле нарезанный кружочками лук. Добавим к луку тонко порезанные помидоры, сладкий перец, пряности, обязательно жгучий перец, чеснок, укроп, петрушку, для придания пикантности – чуть-чуть растертого меж пальцами аниса. Пока в сковороде идет процесс, взобьем яйца с молоком, куда добавим немного муки и соли. Когда в массе начнет появляться пена, всыплем туда нарезанную мелкими кубиками брынзу. К этому моменту сковорода должна накалиться. Тут мы и вливаем нашу массу. Переворачивать по-французски не надо, но контролировать равномерность жарки мы просто обязаны. Когда зажарится, подать с маринованными пряными оливками и горячими лепешками. В крайнем случае – с только что поджаренными тостами. Запивать томатным соком с солью и черным перцем. И льдом. Да все южное побережье

Аравийского полуострова будет вам завидовать!

…Древние римляне обязательно начинали даже самый пышный пир ab ovo, то есть – «с яйца». Отдавали, таким образом, дань основе кулинарии. С тех пор утекло много воды, были разбиты миллиарды яиц, зажарены, сварены, пошли в качестве ингредиента в другие блюда. Без яиц – никуда. И по сей день не потеряла актуальности старая-старая притча.

В некотором царстве-государстве умер придворный повар. Всем желающим занять его место было предложено приготовить блюдо, состоящее из одного килограмма любого продукта, одного литра воды и одного килограмма соли, и при этом блюдо не должно быть пересолено. Все претенденты отказались от участия в таком трудном конкурсе. Однако нашелся один смелый и сообразительный повар, который в литр воды добавил килограмм соли и сварил килограмм яиц…

Небольшое послесловие, или Хвала добрым воспоминаниям

Читатель – если он, конечно, прочитал нашу книгу, – мог заметить, что авторы частенько предавались воспоминаниям. Иногда – со значительным привкусом ностальгии. То есть авторы не только полагались на опыт (свой собственный, других людей, опыт «литературный» и так далее и тому подобное), но опыт их был эмоционально окрашен. По большей части – положительно. Даже в тех случаях, когда авторы вспоминали далеко не о самых приятных событиях (своей собственной жизни, других людей, страны в целом, литературных персонажей – недостающее вписать…), они видели в них нечто приятное. Возможно, они, как и многие другие люди, находились и находятся в плену расхожего мифа, вкратце сводимого к известной формуле, что раньше и вода была мокрее, и трава зеленее, и пиво пенистее, и мясо сочнее, и кофе гуще…

Теперь, когда книга практически завершена и читателю остается только дочитать это послесловие, авторы признают – не только «возможно», а они действительно так считают: раньше – временна`я шкала в каждом конкретном случае своя, иногда исчисляемая десятилетиями, иногда годами, иногда веками, – все было совсем не так, как сейчас, раньше мясо, пиво и кофе действительно были другими. Не будучи такими уж старожилами, авторы и на своем опыте могут это подтвердить и уверены, что то же самое может сделать подавляющее большинство читателей. Усреднение, потеря естественности, несущая далеко не только и не столько плюсы глобализация сделали свое дело. Простая еда сейчас – это не кусок хорошо зажаренного – раз уж авторы выбрали его в качестве примера – мяса, а что-то из разряда фаст-фуда, в котором мясо окружено «прибамбасами», делающими его узнаваемым в любой точке мира. Отнюдь не являясь идейными противниками фаст-фуда, авторы только хотели бы этим сказать, что простая еда стала в наши дни чем-то, что можно поставить в один ряд с джинсами, смартфонами и прочими приметами «большого муравейника».

Иными словами, простая еда завоевала мир, но это другая простая еда. Это еда, так сказать, простых, понятных всем стандартов. Как и в джунглях, в большом городе или в пустыне смартфон остается смартфоном, так же в тех же местах неизменными остаются наиболее ходовые сорта светлого пива. «Туборг», он и в Африке «Туборг». Канули в Лету времена

различий. Простота еды стала большим бизнесом. И простая еда утеряла при этом нечто очень важное. Неповторимые особенности. Тонкие различия. Потребитель, он же – едок, теперь должен быть уверен, что плов, который он заказывает в Агадире, такой же, который он время от времени ест у себя дома в Милане или в Москве, и такой же, который он будет заказывать где бы то ни было еще…

Тем не менее авторы хотели бы признаться, что различия и своеобычность им ближе, а воспоминания и ностальгия могут, иногда с успехом, иногда нет, если не вернуть, то хотя бы немного напомнить о чем-то подлинном и по большей части навсегда утраченном. Но… Довольно о грустном! Авторы надеются, что их книга была прочитана с интересом, с тем самым интересом, о котором они уже упоминали в предисловии. Если же кто-то воспользуется их скромными трудами и приготовит что-то, основываясь на материалах книги, они будут очень рады. Все-таки простая еда и посвященные ей истории – это радость. Ведь как говорил прекрасный режиссер Кшиштоф Занусси: «Надо кушать только хорошую пищу и понемногу, так же с книгами и кино».